



ENAH

ESCUELA NACIONAL DE
ANTROPOLOGÍA E HISTORIA



INAH ENAH
SEP

"GUILLERMO BONFIL B."

El libro de
Dominga de Guzmán
Un documento personal
del siglo xviii

*Tesis que para obtener el
el título de
licenciada en historia
presenta:*

MARIA DEL CARMEN
LEON GARCIA

Director de tesis:
DR. GUY ROZAT DUPEYRON

INDICE

Introducción: <i>La lectura de un libro</i>	5
Agradecimientos	14
Primer Capítulo: <i>Una escala técnica dentro del libro de Dominga de Guzmán</i>	19
I. Los libros en blanco	26
II. El papel	35
• Proceso de manufactura del papel	41
III. Las marcas de agua	49
• ¿Cómo usar el registro de filigranas?	53
• Las características exteriores del papel: formato, verjurado, pontizones y filigranas	56
• Las filigranas en el libro de Dominga de Guzmán	63
IV. La escritura en el libro de Dominga de Guzmán	88
• Plumas y tintas	100

Segundo capítulo: <i>Lo que guardó Dominga de Guzmán en su libro</i>	105
I. Las recetas	106
II. La sección invertida	120
Tercer capítulo: <i>¿Recetario o libro de cocina?</i> <i>Definición de un género I</i>	133
I. Medicina y maneras de cocinar	134
II. Libros de cocina y salud	144
III. Libros de cocina impresos y manuscritos	151
IV. Libros de cocina: copia, práctica e invención	160
V. De la metrópoli a la Nueva España	172
VI. Una variedad genérica	176
Cuarto capítulo: <i>Libro doméstico</i> <i>Definición de un género II</i>	179
I. Otros usos de los libros en blanco	185
II. El libro doméstico	187
III. Las mujeres escriben	189
IV. Sociabilidad en torno al libro	193
Colofón: <i>La familia de Guzmán</i>	195
En vez de conclusión: <i>Derivaciones del tema</i>	203
Apéndice: <i>Recetas citadas</i>	211
Glosario: <i>Palabras técnicas, arcaísmos y voces poco usuales</i>	217
Anexo fotográfico	231
Bibliografía	245
Índice de gráficos, cuadros y listados	263

A Ricardo y Ruth
mis queridos padres

...los documentos familiares son un excelente campo de estudio, así no fuera solo porque difiriendo en esto de los documentos históricos muy conocidos, no han sido llevados de aquí para allá por los eruditos, con puntos de vista y posiciones opuestos los unos de los otros.

Marguerite Yourcenar

LECTURA DE UN LIBRO

Comencé a leer el libro de Dominga de Guzmán en septiembre de 1989. Entonces trabajaba en el Museo Nacional de Culturas Populares, y su director, Marco Buenrostro, me encargó el proyecto interno "Recetario siglo XVIII", cuyo principal objetivo era preparar un estudio introductorio y los glosarios pertinentes para una publicación facsimilar de este documento, que patrocinaría la Dirección General de Culturas Populares y el museo. Este cuaderno manuscrito formó parte del acervo de colecciones del museo desde principios de aquel 1989. Una dama llegó a ofrecerlo, saldría del país y estaba vendiendo piezas de la colección de su finado padre. Gracias a la sensibilidad e interés por la cultura y la historia de nuestro país que siempre manifestó el director, este documento fue comprado para incluirlo

en las colecciones del museo, adquisición que respaldó con entusiasmo el entonces director general de culturas populares, el doctor Guillermo Bonfil†.

La dirección general se encargó de realizar los trámites necesarios para que se hiciera la paleografía del documento, y en un mecanuscrito de 156 cuartillas, la recibí junto con el libro de Dominga y el proyecto donde, como en los demás proyectos internos del museo, la dirección me indicaba los puntos más importantes a desarrollar y el objetivo a cubrir, así como la aclaración que ésta sería una actividad paralela a las otras que desempeñaba. Los primeros pasos del trayecto los di junto con Marco Buenrostro; comenzamos con el análisis de las recetas, asignándoles un número de tres cifras separadas por un punto para identificar el número progresivo de cada receta, el número de hoja que le corresponde dentro del material paleografiado y el lugar que ocupa dentro de la hoja, pues por cuartilla hay de una a cuatro recetas¹. De aquí saldría un cuadro general de análisis que tomaba en cuenta el tipo de ingredientes: carnes, minerales, frutos, especias, hortalizas, leguminosas, cereales; cantidades; frecuencia de uso; tiempos de preparación y de cocción; técnicas culinarias; trastos y utensilios. El análisis se desarrollaba muy lentamente, pues no era la única tarea que atender², y fue indispensable recopilar bibliografía y elaborar fichas de trabajo sobre historia de la alimentación, libros de cocina, comercio, arriería y gastronomía.

Los cambios institucionales pocas veces son benéficos. Al iniciar 1990 el doctor Bonfil dejó la dirección general y a mediados del mismo año el ingeniero Buenrostro hacía lo mismo en el museo. Pude trabajar en el proyecto unos 20 días después de la

¹ Esta numeración la cambié posteriormente, dejando el número progresivo, pero tomando como referencia las páginas del libro manuscrito y el tipo de letra (de la I a la XIII) con que se escribió cada receta y los demás datos registrados.

² Circunstancia que, muy a mi pesar, se volvió una constante que caracterizó toda la trayectoria del análisis del libro de Dominga de Guzmán.

salida del director; busqué la asesoría de Jorge Nacif, director del Antiguo Archivo de la Ciudad de México, para tener un dictámen diplomático para la autenticación del libro. En ese archivo la doctora Guadalupe Pérez San Vicente vio el documento el 2 de julio de 1990, diciendo que sí se trataba de un original, que las letras eran diferentes pero todas del tipo itálico, propio del siglo XVIII y que era un recetario voluminoso y seguramente singular entre los que se conocen. Dejé de trabajar en el museo unos días después, entregando el cuarto informe de trabajo, donde proponía los pasos a seguir para la restauración del documento en la Dirección de Restauración del Instituto Nacional de Antropología, que entonces dirigía María Luisa Franco.

Antes de que Marco Buenrostro dejara el museo, percibiendo las pocas posibilidades de continuar con ese trabajo en el nuevo panorama en que quedaban las culturas populares del país, le pedí su visto bueno para retomar el tema como proyecto de tesis y, por supuesto, me lo concedió. Desde entonces busqué la asesoría de Guy Rozat, ¿quién más indicado para dirigir una tesis sobre comida del siglo XVIII?

Será interesante analizar el manuscrito, planteó Guy, por su extensión y contenido parece ser único entre unos cinco o seis recetarios de la época. En esos primeros planteamientos, que determinamos en un café de Avenida San Antonio, nos acompañaba Alfonso Mendiola, conocedor de las cuestiones de la historia de los libros y las bibliotecas y escritura de la historia y hermenéutica y filosofía, entre otras cosas; él me recomendaría la primera lectura que hice respecto al estudio de los documentos personales.

Escribí el proyecto de tesis marcando como objetivo principal analizar esta fuente manuscrita, que no corresponde al registro de la administración gubernamental ni a un discurso científico-ideológico, ni a dato burocrático de la iglesia, ni a la intención de publicación, sino al uso doméstico. El estudio así planteado buscaba aportar elementos para responder hasta qué

punto realmente se puede hablar de mestizaje gastronómico en la Nueva España, complementando los conocimientos sobre historia de la alimentación en nuestro país, en particular de la región del Valle de Toluca. Pero este punto de vista no partía de la producción, las crisis o el abasto, el hilo conductor era la cultura, las costumbres, la mentalidad. En una sociedad, las costumbres, los valores (materiales, morales, espirituales) y las ideas que los legitiman es lo que cambia con mayor lentitud. Aunque el poder político se derrumbe tras una larga guerra, o se vivan graves tragedias a causa de fenómenos naturales o grandes epidemias, o la dinámica económica se vea alterada por un nuevo sistema monetario, las costumbres tardan en manifestar modificaciones. Son parte de la larga duración en la historia, se arraigan fuertemente como base de la conducta personal y reflejan la estructura de una cultura y su organización social.

Teníamos un registro personal que nos ofrecía la posibilidad de tener una perspectiva fundamental: **la experiencia del participante**, cuyo análisis permitiría aclarar parte de la larga transformación de la alimentación en México. La emoción era suprema, tendríamos elementos para dejar de escuchar tantos lugares comunes con los que se habla de «la cocina mexicana», resultante mestizada del "encuentro entre la olla de barro y el cazo de cobre" o "entre el chile y la manteca". ¿Porqué se teoriza sobre la «comida mexicana» si no se sabe cómo se comía?

Tratamos con un documento de la élite criolla con el que es posible conocer las maneras de comer de este sector; posteriormente los resultados permitirán establecer con mayor claridad los modelos alimentarios coexistentes en una misma época, lo que comían y cómo lo preparaban los ricos, lo que comían y cómo lo preparaban los pobres, lo que Virginia García llama el consumo diferenciado³. Las preguntas que guiaban el trabajo eran principalmente seis: ¿qué productos americanos

³ Virginia García Acosta, "La alimentación en la ciudad de México: el consumo del pan en el siglo XVIII", *Historias, México*, INAH/DEH, no. 19, octubre-marzo 1988, pp. 73-80.

convivián en la cocina criolla junto con los europeos y orientales?, ¿qué utilidad reportaba esta libreta en la administración doméstica?, ¿quién o quiénes estaban encargados o encargadas de llevarlo?, ¿qué tipo de familia acostumbraba llevar un registro de recetas como éste?, ¿cuál era la educación de la mujer en el siglo XVIII?, ¿la higiene y la salud eran preocupaciones en la preparación doméstica de alimentos?

Seguí con el análisis de las recetas, ahora haciendo una ficha para cada una y contrastando el material paleografiado con la fotocopia del documento original, pues en el criterio que siguió la persona que se encargó de la paleografía, añadió puntuación en un texto que no la tiene y corrigió la ortografía de algunas palabras, además de asignarle un orden que el libro no presenta ubicando las recetas de tintes, las relaciones de compra-venta, las noticias de bautismos y parentesco al final, siendo que todos estos datos se encuentran casi a la mitad del libro en una sección invertida. Las fichas individuales registran el nombre y número de la receta y si se trata de guiso «salado» o «dulce»⁴; y en seis columnas anoté cantidades, ingredientes, preparación (pasos previos a la cocción), tiempos, técnicas culinarias, utensilios y observaciones. A partir de ellas comencé a llenar el cuadro general de análisis, que dividí en dos, el primero para los guisos «salados» y el segundo para los «dulces»; cada cuadro a su vez, está constituido por varias partes, en el caso de los guisos «salados» éstas son ocho: carnes, productos americanos, hierbas, especias, frutas, hortalizas, condimentos elaborados y medidas. Completé el análisis de las primeras 150 recetas y con ellas el cuadro de guisos «salados», en el que se observa la primacía de la carne de gallina (58 recetas más 13 de pollo y 11 de otras aves, y otras 30 que llevan huevo), sigue la de carnero (24 recetas), la de cerdo (con 18), de pescado (14

⁴ División arbitraria para clasificar las recetas del libro, ver segundo capítulo lo que guardó Dominga de Guizán en su libro.



INAR ENAH
SEP

RECETA
"GUILLERMO BONFIL R."

recetas), la de res (con cinco) y la de ternera (sólo con tres). La frecuencia con que aparecen las viejas especias orientales, las hierbas europeas y el ajo y la cebolla, es arrolladora frente al chile y al jitomate: la pimienta aparece 120 veces; el clavo, 115; la canela, 103, el azafrán, 53 y el comino 48; el perejil 35 veces; el cilantro 22; y el orégano 20; el ajo en 78 recetas y la cebolla en 66, solo por nombrar los productos que aparecen con mayor frecuencia. Mientras que el chile, de diferentes clases, está en 60 recetas y el jitomate en 66 (más 11 que nombran tomate); el frijol sólo se nombra dos veces y una de ellas es frijol blanco; la calabaza está en tres recetas; el camote, en dos; la papa, el aguacate, el maíz, los ejotes y el tequesquite sólo se nombran una vez en las primeras 150 recetas analizadas y entre algunos productos y condimentos que tienen requieren una previa elaboración encontramos 87 veces a la manteca, 31 veces aceite sin especificar y 11 «aceite de comer», es decir, aceite de oliva; 55 veces jamón y 30 veces morcillas; 85 veces vinagre y 38 vino; 38 veces azúcar, tres almíbar y 41 sal; 39 veces aceitunas, 26 alcaparras y 16 veces alcaparrones; 47 recetas con pan (blanco, biscocho, hojuelas, bollo o migajón) y 9 con harina.

Se aclaraba que, aunque estuvieran presentes algunos ingredientes prehispánicos, las técnicas culinarias, los productos, los condimentos y el gusto eran todavía «a la española». Estas evidencias que nos daba el estudio de un caso permitían pensar que la política nacionalista, la que conforma la representación de la Nación Mexicana, impone el discurso de las maneras de comer, de la «cocina mexicana», unificando la historia de la alimentación en detrimento de la variedad cultural, de las costumbres de diferentes sectores de la población y de los platillos regionales.

Pero antes de dedicarnos a desentrañar este problema había que resolver primero otras preguntas. El objetivo de este trabajo, analizar el libro de Dominga de Guzmán, me llevaba a reflexionar desde su interior, es decir, sobre los aspectos tangibles y más próximos como el papel, la tinta y la variedad de

letras registradas, hasta los aspectos culturales que ayudaba a mantener, reproducir y adaptar. Por deformación religiosa y profesional, la hermenéutica era el cicerone que me guiaba en la formulación de las preguntas. Necesitaba una exégesis del manuscrito, tenía que traducirlo, entender cuáles eran las unidades de sentido que lo conformaban. Como resultado del uso del lenguaje escrito, el libro de Dominga de Guzmán guardaba una intención: ¿qué quiso decir en su libro? ¿Cómo lo hizo? ¿A quién lo dirigió? ¿De quién habla? ¿De qué sirvió?

Para interpretar lo que guarda este libro, que conforme avanzaba parecía de mayor volumen la densidad histórica que acumulaba, tenía que desarrollar y ejercitar mi capacidad de entender, armar preconceptos, preentendimientos y prejuicios que pudiera sobreponerle y presentarlo como un texto que también habla en nuestra época.

Con esto reestructuré el proyecto con cuatro temas principales: el estudio del documento personal, sus aportaciones y limitantes, pues si bien la riqueza de la fuente está en formar parte de la vida doméstica, sus limitaciones también estriban en ello, las respuestas a todas las preguntas que se le hagan deberán buscarse en innumerables fuentes, tanto documentales como bibliográficas. El documento, además de esclarecer las cuestiones concretas, empezando por el aspecto material y más próximo del libro (la manufactura, del papel, su encuadernación, la materia escriptora) al ser de uso personal, sería fundamental tener datos que respaldaran su autenticidad. Los recetarios, ¿desde cuándo se usaban los recetarios de cocina? ¿Se conocían con este nombre? ¿Cuál era la relación que en estos textos guardaban la alimentación con la salud y la religiosidad? Las respuestas a estas preguntas dieron elementos para ver que los libros de cocina, además de contener una búsqueda e invención de nuevos o mejores sabores, guardaban la intención de registrar y perpetuar las maneras de comer, las costumbres, de una élite. ¿Quién era Dominga de Guzmán, qué educación recibió, para qué le servía su libro, con quién lo compartió, qué más registró además de recetas

de cocina?

Con este nuevo esquema se compactó la intención de mi trabajo. La delimitación estaba precisa y las respuestas cada vez eran más claras. La intuición y la documentación interactuaban en esta tarea interpretativa que duró más de cuatro años. En el trayecto, como es suceso común a lo largo de las investigaciones, se abrieron varios baches, topes y barrancos, desde los personales, laborales y domiciliarios, hasta la terrible negativa que tuve de la dirección del Museo de Culturas Populares para consultar el original. Esta consulta era indispensable para relizar el registro de filigranas, marcas que son imposibles de ver en una fotocopia, cosa que nunca entendieron las autoridades que estuvieron al frente de esta institución desde 1990 hasta inicios de 1993. Escribí tres cartas, al director general, a la directora del museo y a la jefa de investigación del museo; hablé innumerables veces, por teléfono y personalmente, con otros seis o siete miembros de su equipo intelectual, hasta que logré una entrevista de diez minutos con la directora del museo, quien aseguraba que el documento se encontraba en restauración en los talleres del INAH en Churubusco⁵ donde habían dictaminado que el documento no debía manipularse, y que su obligación era conservar ese recetario que se hallaba tan deteriorado; por lo tanto, aunque estuviera en las bodegas del museo no podía autorizar que yo lo consultara. Tristemente a esta directora se le olvidaba que si un museo no investiga y difunde el patrimonio cultural que resguarda, su tarea es incompleta. La espera duró ocho meses, hasta que José del Val llegó a la Dirección General de Culturas Populares y, con una carta de la escuela, en pocos días pude consultar el original para hacer el registro de filigranas.

⁵ La investigación se volvía un caso de intriga institucional estilo Sherlock Holmes. En la Coordinación de Restauración del Patrimonio Cultural del INAH, su director, Luciano Cedillo, me informó que en sus talleres no estaba este documento pero me presentó a Marie Vander Meeren, restauradora del taller de papel, quien hacía unos meses había hecho un dictamen para la restauración del cuaderno. El documento nunca estuvo en Churubusco, el trabajo lo realizó Marie Vander Meeren en las bodegas del museo en escasas dos horas bajo atosigante vigilancia del jefe de colecciones, y en el informe que presentó nunca recomendó que no se tocara.

Mientras esperaba, la consulta en la biblioteca Franz Mayer resultó de especial riqueza para el análisis de filigranas y el tema de libros de cocina antiguos. Un particular encanto tuvo siempre el desarrollo de la investigación: tratar con museos y sus colecciones, me recordaba la vieja manera de los estudios del Museo Nacional.

De las diversas etapas del proceso de investigación para esta tesis, y siguiendo el camino inverso, se derivaron tres trabajos, una ponencia para el coloquio organizado por la Comisión del Quinto Centenario en Tabasco, una conferencia para El Colegio Mexiquense y un artículo para el boletín de Museo Franz Mayer.

En este análisis del libro de Domínguez de Guzmán no se encontrarán innovaciones teóricas para tratar los problemas sociales del siglo XVIII. Con él quise comprender algunos aspectos de la estructura familiar criolla y de la vida cultural de la Nueva España en apariencia desvinculados, los cuales permiten aportar elementos para conformar la historia de la alimentación en México que, después de todo, sólo puede hacerse a nivel regional y de manera diferenciada según sectores sociales, con estudios de caso que puedan ser comparados.

Como en cualquier comunicación literaria o artística, el que interpreta, termina y concretiza la obra. Las afirmaciones que resultan de su percepción, la documentación que realice y la intuición que desarrolle, no son absolutas, únicas o las mejores. Aquí comienza una manera en que se leyó el libro de Domínguez de Guzmán, reflexionando al interior del texto, desde la aproximación al material sobre el que se escribió y con qué se hizo, hasta la transmisión de costumbres de uno a otro extremo del mundo.

AGRADECIMIENTOS

Durante cinco años recibí la ayuda de muchas personas cercanas, conocidas o recién conocidas. Mis padres siempre apoyándome, mis hermanos también, Luis Alfonso me enseñó los secretos de las «PC» y del word perfect y desenredó las múltiples marañas que ocasionaba en la larga tarea de capturar mi texto; Ricardo, desde Ciudad Juárez y luego desde Albuquerque me enviaba cuanto escrito de cocina e historia de la alimentación encontraba en tierras chichimecas. Susana Jiménez Freixanet, mi amiga desde niña, alentando el esfuerzo después de escuchar las adversidades, creyendo en mi trabajo, ayudándome con las lecturas en lengua inglesa y extendiendo siempre la mano en los días aciagos. Dolores Aramoni desde San Cristóbal de las Casas preguntaba sobre el desarrollo del trabajo para que el desaliento no me invadiera en el intento; me prestó algunos de sus queridos libros de medicina del siglo XVI y leyó la primera versión de los dos capítulos iniciales de este texto, dando precisiones importantes para mejorarlos, además de cooperar cercanamente en la solución de requerimientos. También María del Carmen León Cázares leyó y comentó los primeros dos capítulos, compartiendo sus conocimientos, dándome pistas sobre paleografía y alentando mi trabajo.

A Guy Rozat agradezco su paciente espera para recibir modestos pero dignos avances, así como su apoyo y dirección en esta investigación; a él mi reconocimiento, quien junto con Alfonso Mendiola han sido los maestros más importantes en mi paso por la ENAH.

A Mario Humberto Ruz, Luis Aboites, Teresa Mora, Laura García, Patricia García, Fernando Félix y MaríCarmen Guerrero, amigos de quienes recibí ánimos y apoyo logístico. A Luis Aboites también agradezco la lectura del trabajo concluido para mejorar la puntuación de la última versión aquí presentada.

A Juan Macías Guzmán, descendiente de los Guzmán de Tenango del Valle, compañero de secundaria, y amigo historiador,

quien compartió los datos más antiguos de su familia materna.

Con Mario Hernández Bueno intercambié bibliografía gastronómica a partir de 1989. Los textos españoles, inconseguibles en México, que me envió desde La Gran Canaria, así como sus comentarios y puntos de vista sobre diferentes cuestiones de la comida y su historia, resultaron valiosos para la reflexión y la recopilación de información de este trabajo, en especial para los capítulos tercero, cuarto y el glosario.

Virginia García Acosta me permitió la consulta de su fichero personal sobre temas de alimentación, así como fotocopiar diversos materiales de su biblioteca; también comentó mi proyecto de tesis dándome sus valiosos puntos de vista. Su amabilidad y actitud de compartir sus conocimientos son valiosas cualidades del investigador que tuve en suerte disfrutar. También de John Super recibí el trato amable y actitud generosa⁶ del historiador cuando comparte sus conocimientos al darme una fotocopia de su ponencia presentada en Puebla en 1992. Hasta donde conozco este es el único trabajo sobre libros de cocina editados en Latinoamérica durante la época colonial.

En El Colegio Mexiquense, su presidenta, María Teresa Jarquín y Xavier Noguez, el secretario general, otorgaron todas las facilidades para consultar su acervo bibliográfico, además de mostrarse interesados por el tema que investigaba y ofrecerme gratas atenciones personales y la posibilidad de entregar un artículo con el cual obtener la cantidad necesaria para cubrir el costo de impresión de esta tesis.

En la Coordinación Nacional de Conservación del INAH, su director Luciano Cedillo, prestó toda su atención para desentrañar el misterio sobre el paradero del libro original de doña Dominga y ofreció todo lo que estuviera de su parte hacer para poder realizar el registro de filigranas. La información y

⁶ Resalto esta disposición de dos investigadores que sin ser mis maestros ni conocerme con anterioridad, se mostraron interesados en el avance de la investigación histórica de la alimentación, actitud que no se encuentra fácilmente entre otras personas que han tratado el tema.

ayuda que recibí de las restauradoras del Taller de Papel, Marie Vander Meeren y Eva María Rodríguez, fueron de gran importancia para escribir el primer capítulo.

En el Museo Franz Mayer, su anterior director Eugenio Sisto†, y el que hoy lo dirige, Héctor Rivero, dieron todas las facilidades para consultar tanto el acervo bibliográfico como las colecciones de utensilios y trastos de cocina. La maestra Elvia Barberena, su bibliotecaria, con amabilidad e interés me proporcionó materiales importantes para esta investigación; por su parte Guillermo Andrade y Agustín García, del Departamento de Control de Colecciones, también me brindaron las atenciones amables que caracterizan el servicio al público en ese museo.

En la búsqueda de los diferentes formatos y maneras de encuadernación de libros en blanco resultó fundamental la ayuda de Alberto Partida y Carlos Ortiz del Archivo General de la Nación y de Josefina Moguel del Archivo Histórico CONDUMEX.

El nuevo director del Museo Nacional de Culturas Populares, Carlos Plascencia, autorizó inmediatamente la consulta del manuscrito y María Luisa Meléndrez me ofreció las mejores condiciones para realizar el registro de las filigranas.

Isabel Grañén Porrúa compartió datos sobre edición de libros en Nueva España durante el siglo XVI y me prestó algunos textos.

Las profesoras Guadalupe Malagón y Montes, directora técnica de Educación Preescolar, y María del Carmen Guerrero y Ballesteros, directora del Centro de Investigación y Difusión de la misma dependencia, ofrecieron todo su apoyo y visto bueno en la tramitación de una licencia a mi plaza de base en esa dirección general para concluir la tesis.

Guillermo Turner, del Seminario de Historia de las Mentalidades de la Dirección de Estudios de Historia del INAH, permitió que consultara las ponencias del quinto simposio "*El mundo del libro, siglos XVI al XIX*", antes de que salieran publicadas.

Iniciando esta investigación tres compañías privadas me

obsequiaron algunos libros apreciables, tanto por su información como por la belleza de su edición: el señor Giorgio Cumo de Olivetti Mexicana, *Las castas mexicanas*; la señora Madeleine Girod de Industrias Resistol, *Colorantes mexicanos*; y don Enrique García Galeano de Mazapanes Toledo, a través del señor Enrique Fuentes de Librería Madero, *Historia y leyenda del mazapán*.

En especial agradezco a Marco Buenrostro, porque en su gestión como director del Museo Nacional de Culturas Populares este libro tuvo la oportunidad de ser conocido y estudiado, y por asignarme aquel proyecto interno donde inicié mi lectura del libro de Domínguez de Guzmán.

UNA ESCALA TECNICA DENTRO DEL LIBRO DE DOMINGA DE GUZMAN

- Excelente papel. Nada que ver con las celulosas de hoy en día... ¿Sabe la cifra media de vida para un libro de los que se imprimen ahora?... Díselo, Pablo.

- Setenta años...setenta miserables años.

Arturo Pérez-Reverte

El libro de Dominga de Guzmán es un manuscrito del siglo XVIII. En total contiene 107 hojas de 14.5 x 19.5 cm, encuadernadas en una carpeta de piel con dos solapas, de tal manera que el libro queda protegido por sus cuatro orillas. Una de las primeras ideas que se tienen al ver el libro es que se trata de un documento que acompañó a su dueño por largos viajes a lomo de mula o caballo, pues su encuadernación recuerda la resistencia y protección de las alforjas.

Al abrirlo, pensando que las tiras incompletas que ahora quedan harían una especie de nudo que lo cerrara, el asombro es irreprimible: encontramos muchas recetas de cocina anotadas con cuidado con diferentes letras antiguas, aunque se repite la que lo inicia, apretada y seguida como si hubiese querido aprovechar hasta el último rincón de las páginas. Hojeándolo llegamos a una sección que está invertida, es decir, que se volteó para escribir datos distintos; aquí hallamos anotados, de manera bastante llamativa, unas cuentas sobre la venta de ganado mayor en diferentes pueblos, los nombres de los compradores y su deuda, la fecha en que iniciaron su labor algunos trabajadores; también hay recetas de tintes para algodón, seda y lana, la noticia de dos bautizos en 1763 y 1765, y una hoja suelta con la razón de parentesco de los niños bautizados. Terminando esta parte invertida continúan las recetas de cocina hasta terminar el libro. La carpeta guarda otras hojas y pedazos de hoja sueltas con más recetas

de cocina, memorias de ventas y un recado afectuoso que acompañó un mandado de huevo.

Las fechas que registra la sección invertida están comprendidas entre 1750 y 1799, sin que haya una secuencia cronológica progresiva en su anotación ni aparezcan los 49 años que conforman este periodo; sólo se anotan 12 años distintos con 18 fechas y se nombran 24 lugares (ver lista de fechas y lugares en el próximo capítulo). Todos los pueblos pertenecen al Valle de Toluca, en el actual Estado de México, en donde se hicieron las ventas de ganado mayor o eran el lugar de origen de los que llegaban a Tenango del Valle, pueblo de Dominga de Guzmán, a comprar o vender animales, granos, semillas y textiles (ver mapas 1 y 2 en el siguiente capítulo). Por las fechas que registra esta parte del documento podríamos establecer que se trata de un manuscrito de la segunda mitad del siglo XVIII; sin embargo, recurriendo al análisis diplomático, veremos que se puede calcular aproximadamente el año en que Dominga de Guzmán inició su recopilación de recetas culinarias en la primera mitad de ese siglo. El análisis diplomático, y con él también el paleográfico, nos permiten hacer un acercamiento a la historia del papel (sus tamaños, materiales, marcas de agua y costos), la encuadernación, las letras y la escritura, datos que permiten enmarcar las circunstancias y los elementos con que escribía la gente común de aquella época.

Como primer punto comenzaremos por la referencia que nos proporciona el análisis propio de la restauración y conservación de los bienes culturales cuyo soporte es el papel. Solicitado por el Museo Nacional de Culturas Populares, Marie Vander Meeren, restauradora especialista del Taller de Papel de la Coordinación Nacional de Conservación del INAH, realizó un dictamen para la restauración de este documento en septiembre de 1992, del cual reproduzco las partes referidas a *Descripción formal* y *Estado de*

conservación¹:

DESCRIPCION FORMAL

Libreta o cuaderno

El recetario de cocina es un cuaderno manuscrito con diferentes tipos de tintas (sepia, negra, azul). Las hojas, aproximadamente 93, son de forma rectangular y probablemente hechas a mano. Sobre el lomo del cuaderno se observan restos de encuadernación (hilo y adhesivo). En la actualidad el recetario está compuesto de 6 cuadernillos que contienen de diez a 22 hojas. Entre cada cuadernillo se encuentran hojas sueltas que en total suman 22. La carpeta de piel es de color marrón, de forma rectangular y con dos solapas. Se observan dos hojas de papel pegadas a la piel en la parte que se encuentra en contacto con el cuaderno. Estas hojas son similares a las del recetario y contienen también texto en manuscrito con tinta sepia. Sobre la piel, en lo que corresponde al lomo del recetario se aprecian cuatro orificios. A uno de ellos está adherido un fragmento de cordón de piel que probablemente tenía la función de sujetar el cuaderno a la carpeta. En el frente se encuentran también restos de cordones de piel para sujetar la carpeta cerrada.

ESTADO DE CONSERVACION

Libreta o cuaderno

El estado de conservación del cuaderno es regular. En la mayoría de las hojas hay manchas de grasa, taninos (por contacto con la piel), adhesivos y oxidación. Se nota la presencia de frentes de secado en la parte del lomo de todas las hojas. De igual manera hay transminación de las tintas y corrosión de las mismas hacia el otro lado del papel provocando en algunos casos perforaciones. Las hojas muestran rasgaduras sobre todo localizadas en el lomo, y bordes redondeados por el uso.

La carpeta

En cuanto a la encuadernación, la costura está deteriorada y varias hojas sueltas. La piel de la carpeta se encuentra ligeramente reseca y con algunas manchas. Los cordones de piel están incompletos y en algunos casos inexistentes.

Basándome en el *Esquema de la carpeta abierta* de este dictamen realicé los dos esquemas que presentan el interior y

¹ Los datos que presentó Marie Vander Meeren fueron una primera aproximación para proponer el proyecto de restauración y conservación; un estudio pormenorizado y extenso será el resultado del trabajo concluido, el cual reportará datos sobre composición de tintas y papel, entre otros.

exterior de la carpeta completando algunos aspectos que no registró Marie Vander Meeren, pero que pude apreciar gracias a la conversación que tuve con ella, como la piel blanca y los dobleces de las solapas, así como las costuras que las unen al cuerpo de la carpeta y las tiras de piel con que se cerraba y la otra con que probablemente se colgaba.

Originalmente las páginas² del libro sólo están numeradas de la uno a la siete y luego de la 18 a la 20, anotadas en el ángulo superior derecho. Al completar la numeración, me dieron un total de 214 páginas (más cuatro pedazos y dos hojas sueltas que no están dentro del orden del libro), y están reunidas en seis cuadernillos de la manera siguiente³:

Composición de los diferentes cuadernillos

- * 1° 10 hojas (pp. 1 a 20)
5 hojas sueltas (pp. 21 a 30)
- * 2° 20 hojas (pp. 31 a 70)
1/2 hoja suelta entre la p. 68 y la 69
(escrita por un lado continua la receta de "Cubiletes" iniciada en la p. 68)
1 hoja suelta (pp. 71-72)
(Entre la p. 70 y la 71 queda evidencia de que se cortaron dos hojas)
- * 3° 14 hojas (pp. 73 a 100)
- * 4° 16 hojas (pp. 101 a 132)
2 hojas sueltas (pp. 133-134)
(La compañera de cada una de estas hojas fue recortada)
- * 5° 22 hojas (pp. 137 a 180)
En este cuadernillo se encuentran las
12 hojas de cabeza (pp. 149 a 170)
1/2 hoja suelta entre la p. 148-149 con

² Entendemos por página cada una de las caras de una hoja o folio. La numeración en el libro de Doña Dominga no está por folios o fojas como suele encontrarse comúnmente en los volúmenes de documentos oficiales, es por ello que continué la numeración con la misma lógica que comenzó a enumerar por páginas.

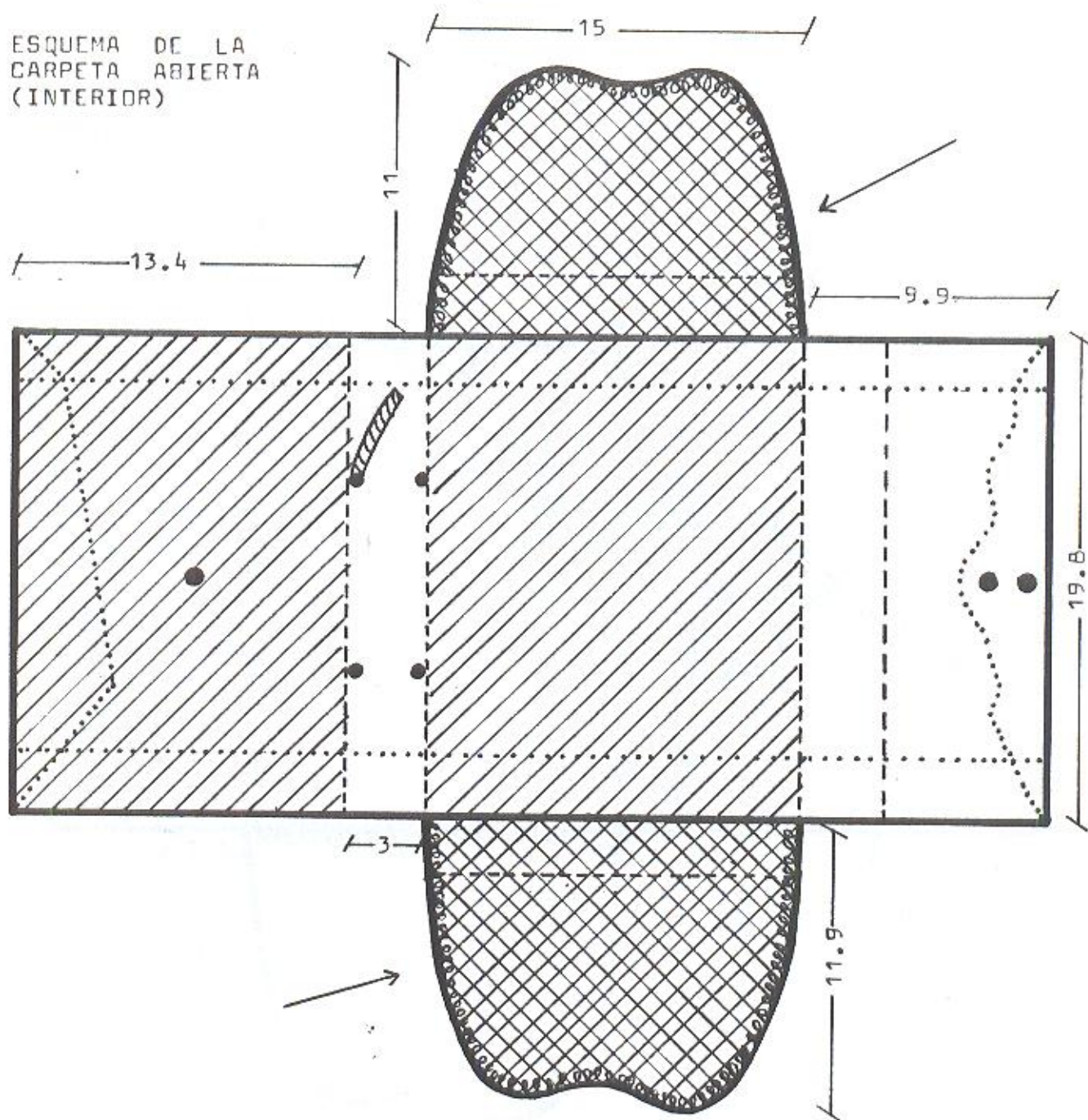
³ Este listado está basado en el que me proporcionó Marie Vander Meeren y que no incluyó en su dictamen del 10. de septiembre de 1992.

las cuentas del pueblo de Santiaguito.
6 hojas sueltas (pp. 181 a 192)

- * 6° 11 hojas (pp. 193 a 214)
(Entre las pp. 202 y 203 queda evidencia
de cinco hojas recortadas)
2 hojas sueltas
(Con marcas de agua iguales a las de
las hojas del libro)
4 pedazos de hoja sueltos
(Tres no presentan marcas de agua pero
fueron escritas con las letras que
aparecen en el libro. Uno tiene parte
de un diseño diferente de filigrana y
letra distinta)

Cuando comentaba estos datos y características del documento con Marie Vander Meeren y Eva María Rodríguez, me hicieron notar la posición en que observé las marcas de agua y las líneas paralelas separadas regularmente que atraviesan la hoja, llamadas ponti- zones: las marcas siempre en el lomo del libro y los pontizones siempre horizontales. Todo ello podría llevar a pensar en la posibilidad de que el libro haya sido encuadernado en casa. Si por sí misma doña Dominga preparó su libro, ¿cómo conseguía el papel?, y, por otra parte ¿los libros como este, parecido a los cuadernos que hoy usamos para apuntes manuscritos, no eran objetos de uso común que podían comprarse con cierta facilidad?

ESQUEMA DE LA
CARPETA ABIERTA
(INTERIOR)



..... Doblez de la piel

~~~~~ Costuras

//////// Hojas de papel pegadas

===== Cordón de piel

• • Orificios

→ Solapas

XXXXXX Piel blanca

- - - - Doblez de la encuadernación

Esc. 1:25



ESQUEMA DE LA  
CARPETA ABIERTA  
(EXTERIOR)

Diagram illustrating the exterior of an open book cover (carpeta) with dimensions and components:

- Dimensions: 1.3, 1.2, 8.5, 6, 6.5, 3.3, 3, 2.
- Components: posible jareta para colgarlo (possible strap for hanging), restos de la jareta para cerrar el libro (remains of the strap to close the book).

~~xxxxxxxx~~ Costuras

● ● Drifcios

 Cordon trenzado

25

## I LOS LIBROS EN BLANCO

...  
corta plumas  
una o media resma de papel  
libros en blanco  
papel florete  
papel de estrasa  
...<sup>4</sup>

Estos eran algunos productos que solicitaban los misioneros en las "memoria para la misión" enviadas a los procuradores de su Orden asentados en la capital de la Nueva España. En las largas listas de requerimientos, entre chocolate, especias, lienzos sagrados, herramientas de labranza y medicinas, el papel y los materiales para escribir tenían un lugar como productos muy importantes para la vida de las misiones. En particular los libros en blanco tenían la función de registrar, relacionar y ordenar cuentas de consumo y de administración. Estos libros también eran usados en las haciendas y seguramente en ellos se escribieron los diarios de viaje, mientras que otros se apartaron para anotar sermones. Peter Boyd-Bowman, en su *Léxico hispanoamericano del siglo XVI*, registra diversos usos de libros en blanco que se nombran en los documentos de la América española del siglo XVI, veamos:

**Libro-** (Pan 23) que aya libro e razón de lo que se obiere gastado (Conqs.TF, 131)/ (Cd Mx 25) que está asentada en el libro de cuentas entre el señor gobernador e mí (Protoc, I, 44)/ (S Mta 35) ha habido once tesoreros, y de ellos algunos hay libros y de otros no (Docs Col,III,256)/ (Perú 37) libro de escribanos ambulantes (Roa,50)/ (Pan 43) como oydor más antiguo tiene el libro de acuerdo (Docs Nic,VIII,564)/ (Cart 49) Vuestra Majestad manda que de todos los pueblos de indios...se haga un libro becerro (Docs Col X 104)/ (Pbla 53) hezimos quenta...por su libro de géneros borradores e manuales e libros de ventas (APP II, no. 354)/ (Pbla 56) hazerme cargo por un libro borrador simple (APP II, no. 845)/ [...]/ (Vz 95) que se mande a los mercaderes

---

<sup>4</sup> Ver en AGN, Serie Colección de Documentos para la Historia de México, caja 19, Colegio de San Fernando de México, cuentas de diferentes misiones, siglos XVIII y XIX.



tengan libro en donde asienten las mercaderías (ACC. I, 398) <sup>5</sup>.

El formato que se encuentra con frecuencia es el de "libros de medio pliego" con dimensiones generales de 22 X 32 centímetros, muy parecido al actual tamaño oficio<sup>6</sup>. Estos eran los usados en las parroquias para el registro de bautizos, casamientos, diligencias matrimoniales y defunciones; en las haciendas se registraban los sirvientes, sus sueldos y deudas, cuentas del valor de las tierras, ganado, semillas, hierro de herrar, aperos de labranza, enseres de la casa, relaciones de producción y ventas<sup>7</sup>. También hay algunos documentos oficiales con papel sellado en libros de este formato.

El tamaño que sigue, libros de un cuarto de pliego (16 X 22 centímetros, medida general), es el que nos interesa por ser el de nuestro documento. En el Archivo General de la Nación hay muchos ejemplares de este formato en el ramo de *Templos y conventos*, en los que se anotan las cobranzas de las fincas y casas de alquiler de conventos de diferentes órdenes religiosas. Otro grupo documental del AGN que contiene libros de un cuarto de pliego es el de *Casa de Moneda*, usados como libros de contabilidad. El archivo CONDUMEX guarda el libro manuscrito de la Real Casa de San Joseph de Expósitos (1788-1840), en el que se anotaron los niños y niñas que llegaron y salieron de esta casa así como las personas que los llevaron; al iniciar el libro intentaron llevar un orden alfabético que después no continuó.

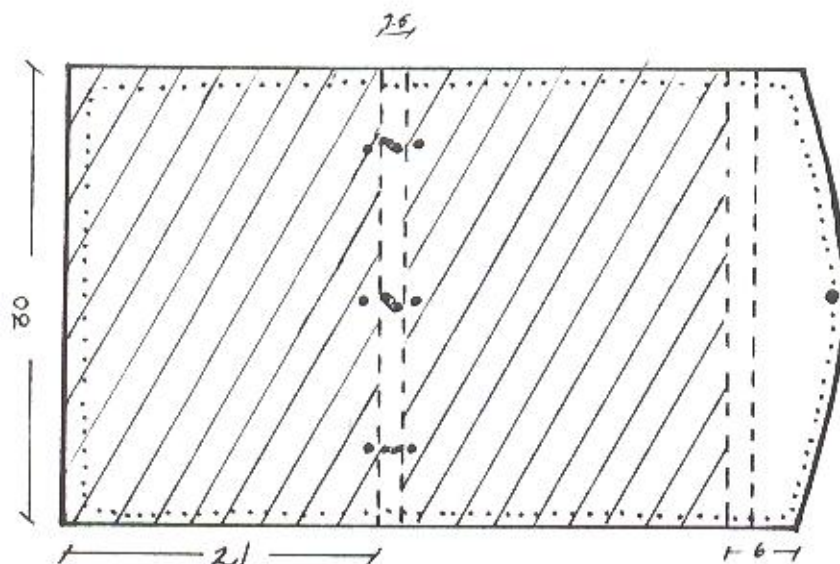
---

<sup>5</sup> Peter Boyd-Bowman. *Léxico hispanoamericano del siglo XVI*, London, Tamesis Books Limited, 1972.

<sup>6</sup> Las dimensiones de los libros dependían del formato de los pliegos de papel y las partes en que éste se doblara o cortara.

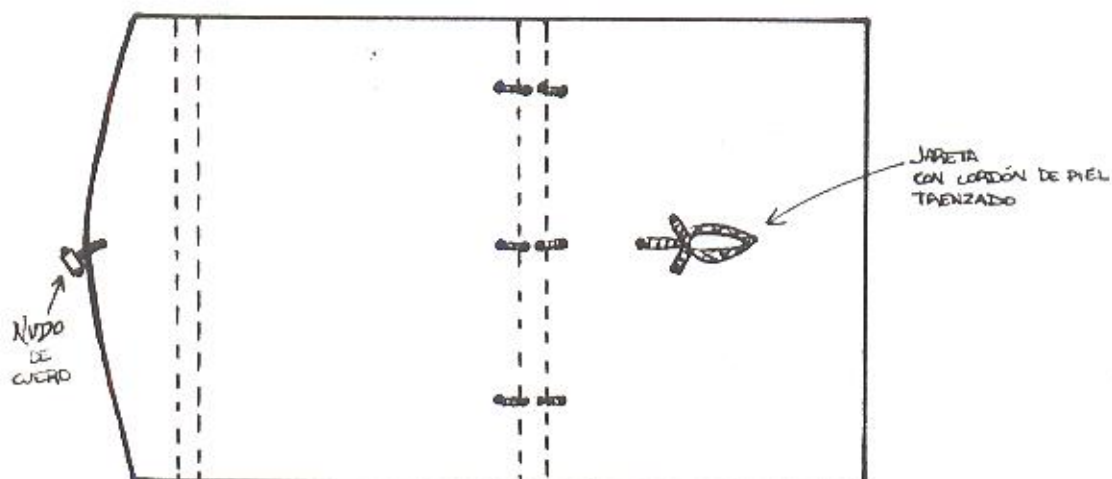
<sup>7</sup> En el Archivo del Centro de Estudios de Historia de México-CONDUMEX, revisé ocho libros manuscritos de este formato y en la Biblioteca Franz Mayer II, tres con papel sellado y ocho sin sello. De ellos, tres eran libros en blanco que no se usaron durante más de 150 años, hasta que los ocupó el Señor Mayer en 1939-1951 y 1968, con cuentas personales y registro de autógrafos de las personas que lo visitaban y veían la colección que guardaba en casa.

INTERIOR



- ..... Doblez de la piel
- ///// Hojas de papel pegadas
- • Orificios
- Doblez de la encuader-nación
- ▤ Cordon de piel sin trenzar

EXTERIOR

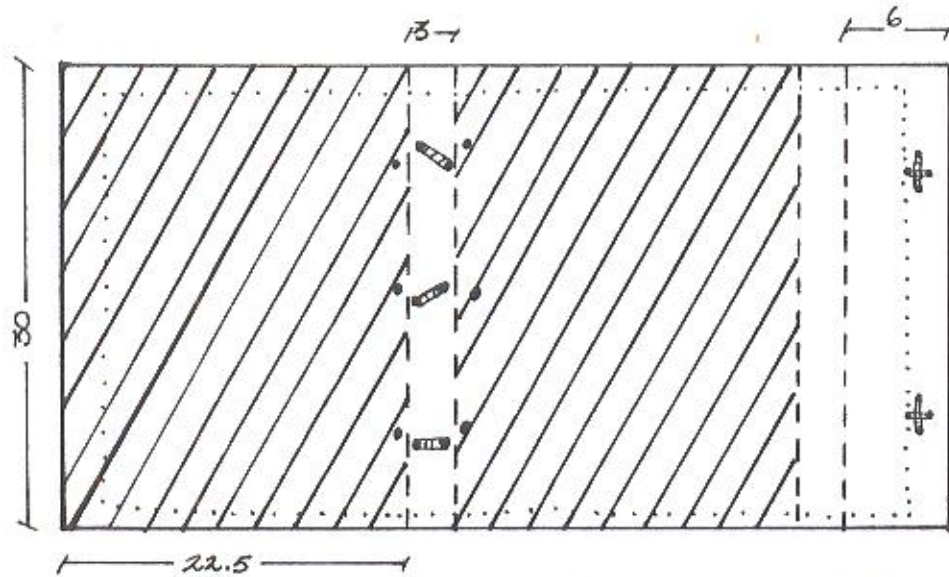


Este tipo de encuadernación con una sola jareta para cerrarlo, es el más común, también para libros de un cuarto de pliego.

Esc. 1:50

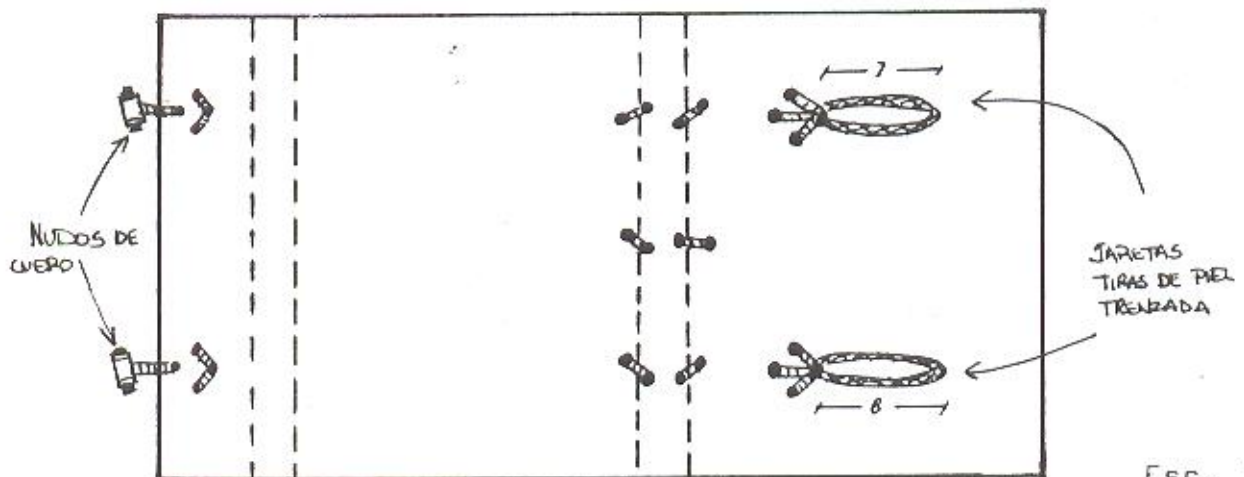


INTERIOR



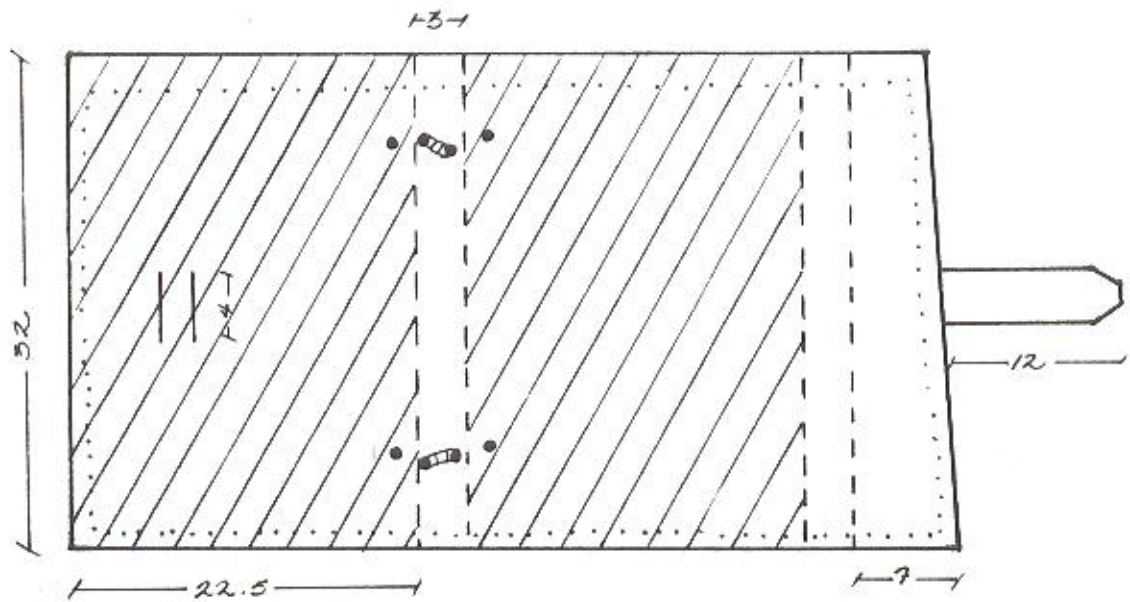
- ..... Doblez de la piel
- ///// Hojas de papel pegadas
- ● Orificios
- Doblez de la encuader-  
nación
- ▬ Cordon de piel sin  
trenzar

EXTERIOR



Esc. 1:50

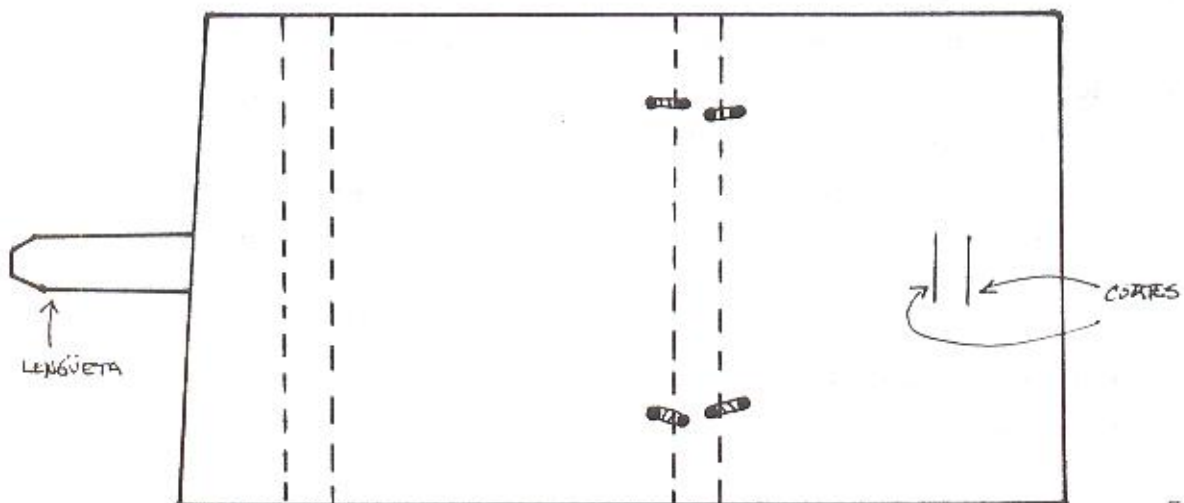
INTERIOR



- ..... Doblez de la piel
- ///// Hojas de papel pegadas
- • Orificios
- Doblez de la encuader-  
nación

EXTERIOR

- ===== Cordón de piel sin  
trenzar



Esc. 1:50





INAH INAH  
SEP

BI

"GUILLERMO BONFIL B."

Algunos de estos libros tienen sus páginas numeradas de principio a fin, siendo evidente que la numeración se realizó como primer paso en la tarea de poner orden al manuscrito que allí se plasmaría. Otros también tienen márgenes tanto horizontales como verticales hechos con lápiz, los cuales dirigían la ubicación de letras y números en los casos en que se anotaron relaciones. En los libros de cobranzas de fincas y casas conventuales, hay divisiones al interior del libro para marcar los meses o las diferentes casas o fincas, y en casi todos la primera o segunda hoja se usa como portada con el título del libro, por ejemplo, "Libro en que constan las cuentas de los Ynquilinos de las fincas...", "Libro donde se asientan los niños y niñas que sales desta Casa...", "Libro cuenta del valor de las tierras, fábricas, ganados..." A veces la hoja de portada tenía un marco de tinta y el dibujo de una cruz (griega, latina, de Malta, de San Andrés o ancorada) como encabezado.

Numeración de hojas o de páginas, márgenes, apartados, encabezados, portadas, todos son elementos de una lógica interna que responde al uso asignado a los libros en blanco, un orden personal que se ajusta a las necesidades del escribiente, a quien el formato de un cuarto de pliego le ofrecía un manejo fácil y práctico y la oportunidad de traslado. Es posible pensar que estos libros, junto con los de medio pliego y un octavo de pliego, papeles de diferentes calidades, plumas, corta plumas, tintas y lápices se hayan podido comprar en las imprentas o en otras tiendas como sucedía con la adquisición de libros. Desde el siglo XVI los libros se vendían en locales anexos a las imprentas o en las mismas imprentas y se expendían los impresos en ellas y los importados. Como las imprentas eran los negocios que requerían mayores cantidades de papel y tinta, es congruente pensar que estos establecimientos se dedicaron al negocio de la papelería, incluso a manufacturar los libros en blanco. En la Nueva España era raro que un mercader se dedicara exclusivamente a vender libros, lo ordinario era que los impresores fueran también libreros, pero los libros impresos también podían

adquirirse en boticas, alacenas de los mercados, mercerías y otras tiendas. Si un comerciante podía ofrecer libros entre diversos artículos desde comestibles, mercería, farmacopea y quincallería, es seguro que también vendiera papel, plumas, libros en blanco, tintas y lápices. Sólo hasta el siglo XIX hubo tiendas exclusivas para la exhibición de las obras llegadas de Europa, así como de las que eran impresas en México y fue común que se unificaran los negocios de librería, papelería e imprenta que se ven hasta el siglo XX.

Este comercio funcionaba así en la ciudad de México y en otras ciudades importantes, pero en los poblados apartados la librería y papelería llegaba a lomo de mula y probablemente se vendía entre comestibles, sacos de yerba, velas de sebo, madejas de lana y cueros. De tal manera que con cierta facilidad Dominga de Guzmán pudo comprar en Tenango del Valle su libro en blanco, y aunque ella no lo encuadernara sí le hizo dos ajustes importantes a su carpeta: las solapas y una tira de piel sin trenzar que posiblemente era una jareta para colgar o amarrar el libro a una silla de montar o a una pared. De todos los ejemplares que revisé, tanto de medio como de un cuarto de pliego, ninguno presenta solapas. Ciertamente hay variantes en las encuadernaciones, en cuanto a las dimensiones de los dobles y en la manera de cerrar las carpetas, generalmente por medio de un molote de tira de cuero enroscada sujeto por una jareta formada de tres delgadas tiras de cuero trenzadas al otro extremo de la carpeta (ver esquemas); pero no hay carpetas con solapas ni con tiras en la parte posterior. En el caso del libro de Dominga de Guzmán se nota claramente que la piel de las solapas y de la tira posterior es distinta a la del resto de la carpeta. Las solapas fueron reforzadas con una piel blanca suave sujeta con puntadas a la piel oscura y luego ambas fueron cosidas a la carpeta. Este cuidado de las hojas del libro al igual que la posibilidad de amarrarlo o colgarlo con seguridad, pueden reforzar la idea de que fue un manuscrito llevado a ciertos recorridos por los pueblos del Valle de Toluca; los datos de compra-venta que



registran las hojas en la sección invertida, apoyan también esta suposición.

El papel y, en consecuencia los libros en blanco, fueron artículos de alto costo. Durante todo el periodo colonial su adquisición estuvo marcada por la carestía, de allí que Dominga de Guzmán haya querido aprovechar todas las hojas de su libro y hasta el último rincón de las páginas en que guardara la memoria de más de 300 recetas de cocina y otros datos de interés personal. De las 214 páginas de su libro, sólo 14 quedaron en blanco y otras 15 tienen espacios más o menos pequeños sin escritura. Esta es la relación:

*Páginas en blanco*

| <i>No.</i> | <i>Superficie</i> | <i>No.</i> | <i>Superficie</i> |
|------------|-------------------|------------|-------------------|
| 64         | completa          | 159        | completa          |
| 70         | 5/6               | 160        | 2/6               |
| 72         | completa          | 163        | 1/6               |
| 74         | completa          | 168        | 1/6               |
| 78         | 3/6               | 169        | 4/6               |
| 79         | completa          | 171        | completa          |
| 82         | 1/6               | 172        | completa          |
| 83         | completa          | 173        | completa          |
| 136        | 1/6               | 174        | completa          |
| 137        | completa          | 203        | 1/6               |
| 147        | 5/6               | 206        | 4/6               |
| 148        | completa          | 207        | 1/6               |
| 151        | 1/6               | 210        | completa          |
| 157        | completa          | 214        | 2/6               |
| 158        | 3/6               |            |                   |

Para separar una receta de otra doña Dominga usaba unos trazos muy pegados al texto que parecen pequeñas olas (letra I);



otro (a) escribiente prefería la separación con línea horizontal continua (letra II) haciendo resaltar el título de la receta separándolo del texto y/o encerrándolo en un rectángulo; otra persona hacía la separación con línea punteada (letra III) y encerraba el título con un rectángulo punteado y a veces con línea seguida; una forma distinta era con líneas separadas formando un pequeño arco y para resaltar el título lo subrayaba con línea continua (letra IV); otro escribiente separó cada receta sólo al hacer el título con letra grande de trazo dibujado (letra VI). En mucho la lógica que ordenaba al texto era ahorrar papel, aprovechar al máximo la superficie. Con este sentido también fueron usadas las hojas pegadas a la carpeta de encuadernación, estas hojas tienen la función de segunda y tercera de forros y por lo común también fueron usadas en los libros que revisé en el Archivo General de la Nación, la Biblioteca Franz Mayer y el archivo CONDUMEX. La misma razón llevaba a recortar hojas blancas del libro para ocuparlas en cartas, recados, cuentas o recordatorios. Estos pequeños documentos abundan entre las hojas de los libros de haciendas que revisé en el archivo CONDUMEX.

Recortar las hojas muy a la orilla de la costura provoca el desprendimiento de su contraparte. Esto puede entenderse fácilmente si recordamos nuestros cuadernos sin espiral que usamos en los primeros años escolares: una hoja encuentra más adelante a su compañera y si arrancábamos algunas, más tarde veíamos nuestro cuaderno convertido en abanico de hojas desprendidas. Esto es lo que pasa en el libro de doña Dominga con sus hojas desprendidas, y en el caso de las cinco hojas que fueron recortadas del sexto cuaderillo, las compañeras que quedaron se salvaron del desprendimiento por el margen que se le dio al corte, no tan al ras de la costura. Es importante señalar que efectivamente las hojas que se recortaron fueron hojas en blanco a las que evidentemente se les dio otro uso (recado, carta, recordatorio, cuenta, o incluso, para envolver algo), pues en ningún caso las recetas que están junto a hojas faltantes

están incompletas, de una hoja cosida sigue la escritura a otra también cosida o a una desprendida pero que no se extravió. Por las huellas del corte se ve que no fueron rasgadas; en las cinco recortadas del sexto cuadernillo es claro el empleo de tijeras por su corte sesgado, en los demás pudo haber sido también tijera, pero sólo usando una de sus hojas, o navaja, por el corte recto y al ras que presentan. El hecho de que se conserven hasta hoy presumiblemente todas las hojas escritas de este manuscrito, se debe en gran medida a la encuadernación que lo contiene; ésta lo protege por sus seis lados de tal manera que más que encuadernación funciona como alforja o talega. Comparándolo con los otros libros manuscritos que pude revisar, el de doña Dominga está bastante deteriorado, no puede ocultar el uso que se le dio. Manipulado constantemente, sus hojas perdieron los ángulos rectos de las esquinas, ahora los bordes están redondeados por el uso.

## II EL PAPEL

Desde el siglo XVI, y durante todo el periodo colonial, el gran porcentaje de papel que se usaba en la Nueva España llegaba de la Metrópoli; ya fuera producido en los batanes valencianos, barceloneses, genoveses o franceses, se mandaba a Cádiz en donde se desembarcaba, almacenaba y enterciaba antes de reembarcarlo hacia Veracruz, de donde salía en recuas para la ciudad de México. El camino que preferían los arrieros era la ruta Veracruz-Jalapa-Perote-Apan-Otumba-México, porque sólo pasaban cuatro días por tierra caliente. El viaje se cubría en 20 ó 22 días y ocasionalmente, dependiendo de las circunstancias ambientales y de tránsito, hasta 35. El recorrido de 426 kilómetros se hacía a razón de 20 kilómetros por día.

Este largo y dilatado recorrido de distribución (al que aún había de añadirse el que se hiciera de México a otros lugares si no es que se comercializaba una parte en la feria de Jalapa y de



allí a otros puntos), hizo que los misioneros de las diferentes órdenes religiosas recurrieran al uso del papel amate indígena. Pero ante la necesidad de contar con vocabularios, catecismos y otros manuscritos y libros impresos, fray Juan de Zumárraga, en su primer viaje a España (1532-1534), solicitó al Consejo de Indias el permiso para fabricar papel en la Nueva España, así como una imprenta; sólo le fue autorizada ésta en 1535. Hasta 1580 fue instalado el primer molino de papel de América, en Culhuacán, pero su producción ni fue importante ni se mantuvo por mucho tiempo.

Los españoles que conquistaron nuestro país -apunta Silvio Zavala- desde el siglo XVI, no realizaban acto alguno (inclusive el primordial de tomar posesión de la tierra) sin que un escribano o testigo dejara constancia del mismo. Así han pasado a la posteridad las noticias de la conquista, las fundaciones de ciudades, la organización de la Iglesia, el comercio, la navegación, la vida de los indios y tantos otros rasgos de la colonización. Los papeles del periodo español quedaron en número considerable en los palacios de gobierno de las que fueron Indias del Mar Océano, en las sedes de las audiencias, trocadas más tarde en tribunales de justicia de las repúblicas hispanoamericanas, en los ayuntamientos, catedrales, conventos y aún en los municipios de los indios. Esto sin olvidar la masa impresionante que se acumuló, por envíos de todo el continente, en los ricos archivos de la Metrópoli durante tres siglos <sup>8</sup>.

La constante necesidad del papel europeo en las colonias fue totalmente aprovechada por el fisco real creando el estanco de papel sellado, de los tabacos (para fabricar los diferentes cigarros) y los naipes. El papel sellado era el que se usaba para asuntos oficiales, testamentos, escrituras de compras, memoriales, representaciones. Es el antecedente del timbre fiscal; la cédula real que lo puso en vigor a partir de enero de 1640 señalaba que:

en todas y cualquier partes de nuestras Indias occidentales... no se puede hacer, ni escribir escritura, ni instrumento público, ni otros despachos... si no fuere en papel sellado... ningunas personas, de

---

<sup>8</sup> Silvio Zavala. "Un tesoro de cultura regionmontana", en Homenaje a don Francisco Gamoneda, México, Imprenta Universitaria, 1946, pp.563-564. Citado por Agustín Millares Carlo e Ignacio Mantecón. Album de paleografía hispanoamericana de los siglos XVI y XVII, México, IPGH/Comisión de Historia, 1955, p.47

cualquier estado o calidad que sean, pueden imprimir ni fabricar papel sellado, si no fueren los que tuvieren licencia nuestra para ello <sup>8</sup>.

Antes de 1640 además del molino de Culhuacán, hubo otros (Rancho el Molino del Papel en La Magdalena y quizá Miraflores, Loreto, en San Angel) que probablemente siguieron produciendo precariamente los papeles de uso común. Pero lo cierto es que la política económica de la metrópoli impidió el desarrollo de la producción papelería en sus colonias al no conceder licencias para fabricar papel.

Los impedimentos administrativos no eran el único motivo para que se retardara la llegada del papel; otro fue el bloqueo naval que ejerció Inglaterra sobre España durante el reinado de Felipe II, el cual contribuyó a la escasez y encarecimiento del papel. En los dos siglos siguientes, su transportación estuvo sujeta a las *contingencias de la mar*, es decir, demoras para organizar los comboyes, los naufragios, el mal tiempo y el constante peligro del acecho pirata. Para la transportación del papel se aprovechaba la manera en que los molinos contaban y empaquetaban los pliegos: en grupos de 25, los cuales hacían una mano<sup>10</sup>. A partir de esta unidad se embalaba el papel en resmas constituidas por 20 manos, es decir, 500 pliegos, de los cuales 450 eran de buena calidad y los restantes eran *quebradas*, o sea, manchadas, arrugadas, perforadas, etcétera; 25 quebradas se colocaban encima y las otras 25 abajo del papel en buen estado para que sirvieran de protección. Después se formaban bultos, balones o balas de diez resmas envueltas en un lienzo crudo o bramantillo. Algunas veces el papel se embalaba en cajones de madera, que al ser más pesados encarecían el costo de su

---

<sup>8</sup> Citada por Hans Lenz. *Historia del papel en México y cosas relacionadas (1525-1950)*, México, Miguel Angel Porrúa, 1990, p.89

<sup>10</sup> 1 mano = 25 pliegos, 20 manos = 1 resma  
10 resmas = 1 bulto, bala o balón  
1 resma = 500 hojas (450 útiles, 50 quebradas)  
1 posta = 261 hojas, 2 postas = 1 resma



transportación. Aun con estos cuidados de embalaje, en ocasiones el papel llegaba a mojarse en una tormenta o por averías en la navegación, lo cual propiciaba su abaratamiento, y aunque fuera papel sellado se vendía al mejor postor en almoneda pública.

El monopolio real, las contingencias de la mar, la larga travesía y el mismo proceso de producción del papel, hacían que fuera un artículo de alto precio, el cual aumentaba de acuerdo al mayor retardo de las flotas mercantes. Desde las peticiones de los misioneros del siglo XVI, a las observaciones de gente común un siglo después, a la demanda de los funcionarios y desconuelo de los impresores del siglo XVIII, fue constante la carestía de papel en la Nueva España:

Se han desbaratado muchos libros para vender por papel escrito; se han dejado de imprimir muchas obras y han estado paradas las imprentas<sup>11</sup>.

La gaceta de Francisco Sahagún de Arévalo titulada *Mercurio*, anunció en su número de diciembre de 1739 que suspendía su publicación porque "cortó la afilada tixera de la carestía del papel el hilo de las noticias". En esos años el historiador Matías de la Mota Padilla se quejaba de que para sacar copia de su *Historia de la Conquista de Nueva Galicia*, había tenido que pagar a real y dos reales el pliego de papel<sup>12</sup>.

Durante el siglo XVIII y principios del XIX la escasez de papel fue peor y los bandos, informes y peticiones oficiales fueron constantes. Cristina Sánchez Bueno registra ocho peticiones oficiales de 1791 a 1805 que solicitaban papel de buena calidad, en las que se dan informes de remesas mojadas durante la travesía y del retraso de varios meses de las flotas

---

<sup>11</sup> Antonio de Robles, 1677. Citado por Hans Lenz y Gómez Orozco. *La industria papelera en México*, México, s.p.i., 1940, p.10

<sup>12</sup> Cfr. Lenz y Gómez Orozco. *Ibid.*, p.37

que debían transportar las resmas de papel<sup>13</sup>.

En 1776 una resma de papel para cigarros, con costos de empaque y fletes, valía 12 reales de plata; a principios del siglo XIX la resma de papel común llegó a valer 30 reales; "pero el costo del papel para escribir era mucho más alto, máxime si se trataba de un buen papel, por ejemplo, la resma de papel florete costaba en 1774, 7 pesos 6 reales, o sea, 62 reales, la resma de papel más ordinario, 5 pesos, o sea, 40 reales"<sup>14</sup>.

Miguel Lerdo de Tejada en su *Comercio exterior en México* (1853), anota que hacia fines del siglo XVIII la escasez de papel causó su encarecimiento de 3.48 pesos a 8.87 pesos la resma<sup>15</sup>. A tal grado se padecía la escasez de papel en esta época que se registraron casos de folios vendidos por empleados municipales y de archivos robados para usar el papel como envoltura de comestibles

...tacos, café, azúcar, chorizos y otros productos eran envueltos en papel sellado del siglo XVII,... se recurrió a la extracción de papeles y documentos de los archivos y oficinas, "llevados de la facilidad en que los venden, por la actual carestía del papel, a bizcocheros, boticarios, coheteros, tenderos y otros" [bando virreinal, México, 10 de diciembre de 1799]. Esto último ameritó la intervención del fiscal del crimen, quien pedía la pena de cuatro años de presidio a los contraventores, así como la reposición del daño. Durante la administración de Berenguer de la Marquina (1800-1803), el fiscal de lo civil consideró que seguían siendo necesarias las sanciones contra los que extraían documentos que debían mantenerse en poder de abogados, procuradores y otros sujetos, los autos y expedientes que se les habían entregado en confianza o por decretos judiciales <sup>16</sup>.

Demasiadas demandas y quejas como para pensar que durante el siglo XVIII sólo llegaron a la Nueva España unas cuantas resmas

---

<sup>13</sup> Ma. Cristina Sánchez Bueno. *El papel y la marca de agua en el México Colonial*, México, ENAH, tesis maestro en ciencias antropológicas, 1981, pp.40-44.

<sup>14</sup> *Ibid.*, p. 14

<sup>15</sup> Cfr. Lenz. *Historia del papel...*, p.151

<sup>16</sup> *loc.cit.*



de papel; Hans Lenz nos presenta una relación interesante en la que podemos basar nuestra visión de la cantidad de papel que importaba la Nueva España:

El 10 de mayo de 1741, llegó a Veracruz el navío "Nuestra Sra. del Carmen y San Jorge", conduciendo entre otros efectos 30,559 resmas de papel; el 19 de junio del mismo año llegó a ese puerto el navío "Sta. Rosa" con 5,134 resmas de papel, casi un mes después, 13 de julio, la fragata "El Espíritu Santo", trajo 260 balones de papel, con 6,032 resmas. El año siguiente de 1742 entraron al puerto de Veracruz, respectivamente, el 19 de agosto, el navío "La Paz" con 4,562 resmas de papel; el 20, el navío de bandera francesa "Luis Joseph" con 503 balones de papel, que son 12,904 resmas, y la fragata holandesa "La Catharina Juana", con 8,935 resmas de papel, y finalmente la polacra francesa llamada "La aventura", con 4,585 resmas de papel <sup>17</sup>.

Por otra parte, es importante diferenciar que

las cuantiosas remesas que a la Nueva España se efectuaron durante tres largos siglos, se destinaron primordialmente, a los estancos o monopolios del papel sellado y de los tabacos; eran relativamente insignificantes las que se consignaron al comercio, a las imprentas y a los particulares <sup>18</sup>.

Al aumentar el consumo de papel en España y sus colonias durante el siglo XVIII, los molinos peninsulares no podían satisfacer la demanda, por ello la Corona ocasionalmente adquirió papel de Génova, de Francia o de Inglaterra.

Además del monopolio del papel y las contingencias de la mar, las guerras y el deficiente abastecimiento de trapo (materia prima para la elaboración del papel en los molinos que a mediados del siglo XVIII eran alrededor de 200 en España<sup>19</sup>), fueron las circunstancias desfavorables que aumentaron el problema de la escasez de papel y su consiguiente encarecimiento durante el último siglo colonial y los inicios del XIX.

---

<sup>17</sup> Lenz y Gómez Orozco. *Op. cit.*, pp.37-38

<sup>18</sup> Lenz. *Op. cit.*, p.149

<sup>19</sup> "...cuyos requerimientos anuales pudieron ascender a no menos de tres mil toneladas, ya consideradas las pérdidas por concepto de selección y fermentación", *loc. cit.*

La producción de papel requería un proceso largo, de carácter artesanal, tanto por ser una manufactura como por la organización del trabajo. El lector tendrá que disculpar la extensión de nuestro siguiente apartado, pero lo consideramos necesario para tener una idea más clara de los tiempos requeridos en la distribución, comercialización y uso del papel.

#### *PROCESO DE MANUFACTURA DEL PAPEL*

Desde el siglo XII el papel se producía en España con el método tradicional chino inventado desde el segundo siglo después de Cristo. A España fue llevado por los árabes y probablemente antes del año 1100, se producía en la región valenciana. Hacia 1151 florecieron las fábricas de Játiva y Toledo, de allí se extendió la producción a Italia, donde en 1276 inició su producción el molino de papel de Fabriano en la provincia de Ancona.

A diferencia de los chinos que ocupaban fibras vegetales de morera, ramio y bambú como materia principal en la elaboración del papel y ocasionalmente trapo, los árabes adoptaron la técnica empleando principalmente desperdicios de cáñamo y lino. Esta técnica siguió usándose en toda Europa añadiendo también los desperdicios de algodón. En diversas ocasiones se intentó emplear sustitutos de trapo, probando diferentes fibras vegetales, sin tener éxito en una producción voluminosa. Hasta el año 1844 se empleó madera para obtener una pasta de fibras, pero fue hasta la segunda mitad del siglo XIX que se logró la separación de la celulosa por procesos químicos<sup>20</sup>. Así tenemos que sólo hasta mediados del siglo XIX la única materia prima para la producción de papel la constituían los trapos de lino, cáñamo y algodón. Para transformar el trapo en papel se necesitaba un largo proceso de unos 18 pasos que requerían tiempos específicos y algunos estaban sujetos a las estaciones del año y la disponibilidad del

---

<sup>20</sup> Karl Kreis, *El papel*, Madrid, Asociación de Investigaciones Técnicas de la Industria Papelera Española, IPE, 1966, pp.17-18



agua. Este proceso guardaba mucha similitud con la fabricación textil, de allí que los molinos de papel también se llamaran batanes, y como aquél, requería de grandes cantidades de agua, enormes recipientes o tinas y muchas manos. Hans Lenz hace una descripción de las labores que efectuaba un molino para obtener alrededor de 4500 hojas (9 resmas) por día, de la cual presento una síntesis:

El *trapero* recogía, local o regionalmente, los andrajos que entregaba a un intermediario, o bien directamente en el molino de papel. En éste se efectuaba una selección preliminar, según sus cualidades peculiares. Preferían los de lino, cáñamo y algodón de primera calidad y limpieza - indistintamente o en mezclas-, para los papeles *florete* [derivado de flor, la mejor clase] destinados a escrituras, dibujos y tabacos; los mismos, pero de menor calidad, empleábanse en el *medio florete*. Los desperdicios provenientes de alpargatas, restos de cuerdas y demás servían para los de envoltura, llamados *estraza* <sup>21</sup>. Según la estación del año, los trapos sólo debían contener entre un siete y un quince por ciento de humedad, a fin de no incrementar su costo, así como para prevenir una fermentación prematura que pudiera ser causante de un incendio, en tanto se les tenía almacenados.

Las obreras sacudían el material sobre un enrejado en la mesa de trabajo; procedían a seleccionarlo eliminando botones, cuerpos extraños y costuras, mediante una especie de guadaña, también fija sobre la mesa; lo cortaban en trozos de unos cinco por diez centímetros, que colocaban en canastos o en cajones, separando las calidades. Ello tenía su importancia: los trozos mencionados no podían enredarse en los mazos de la *pila fuerte*, y de la separación dependía, en buena parte, la calidad del papel.

El siguiente paso consistía en pudrir todo el trapo en los llamados *pudrideros*, que generalmente se localizaban en el sótano del molino. Eran unos tanques a los que también se les denominó *cubas*. Los términos pudrir y pudrideros, que significan echar a perder, no son conclusivos, pues sólo se pretendía una *fermentación*, o sea la transformación del cuerpo orgánico mediante la acción de bacterias termófilas, que son activas en temperaturas de 30 a 50 grados centígrados, y requerían de un medio líquido para alimentarse, motivo por el cual era indispensable que el trapo fuera constantemente humedecido o rociado con agua fría. El tiempo necesario para la fermentación dependía de la calidad del trapo, de su limpieza y de la estación del año.

---

<sup>21</sup> Cristina Sánchez Bueno (*Op.cit.*, p. 6) encontró en los documentos del AGN que revisó, la mención de las siguientes clases de papel: *papel común*, *papel superior de Cataluña* (del Valle de Capellades, el más solicitado en la Nueva España), *papel florete*, *papel de Valencia*, *papel azul*, especial contra la polilla o conejón, y *papel de marca o marquilla*.



Estando el trapo en su punto, se le llevaba a las *pilas papeleras*, las cuales formaban parte del molino de mazos...por pequeñas canaletas recibían el agua que constantemente tenía que ser renovada, a fin de eliminar impurezas y sedimentos.

Existían tres clases de *pilas*: la *fuerte*, la *afinadora* y la que servía para dar a la pasta el tratamiento final. En cada una de ellas accionaban tres mazos, cuyos cabezales -en las dos primeras- estaban herrados con veinte o más clavos de hierro, de unos 35 milímetros de ancho; en la *pila fuerte* tenían unos nueve milímetros de grueso para desmenuzar el trapo, y en la segunda eran de 15 milímetros, a fin de aplastar el tejido orgánico compuesto de celdillas, obtener fibrillas y dividir el eje longitudinal del haz fibroso, pues las fibras ya no debían cortarse más. Cada una de esas operaciones requería hasta de veinticuatro horas; la semipasta era transferida a las *pilas* subsecuentes. Los mazos de la tercera *pila* mencionada ya no estaban herrados, pues sólo tratábase de dar a la pasta el toque final.

En la *tina*, a veces también denominada *cuba* o *pila*, el *formador* -maestro en su oficio y arte, pues de él dependía tanto la perfección como el grueso o peso del producto- formaba las hojas de papel. Previamente ponía en aquélla la cantidad necesaria de pasta, diluyéndola con agua, según lo requería el papel respectivo. La suspensión fibrosa resultante habría de agitarse y mantenerse a una temperatura adecuada, mediante un hornillo colocado en la parte exterior e inferior de la *tina*... Tres eran los operarios: el *formador*, el *ponedor* y el *separador*, quienes laboraban conjuntamente y casi de continuo, para lograr, en 12 horas de trabajo, 4500 hojas, éstas posiblemente en el formato de 32 X 45 cms...

El *formador* siempre trabajaba con dos *formas* o *moldes* más o menos idénticos. Sumergía, oblicuamente, una de éstas en la *tina*, la llenaba de pasta, extraíala horizontalmente, e impartiendo ligeros sacudimientos a lo ancho y a lo largo, a fin de facilitar el desagüe del líquido excedente y, a la vez, uniformar la distribución de la capa fibrosa tendida sobre el tejido de la forma. Esta la dejaba escurrir y de inmediato la pasaba al *ponedor* quien volcándola, traspasaba la endeble hoja de papel sobre una *bayeta*, sayal o paño de lana, colocando al instante otro de esos fieltros encima de la mencionada hoja, a fin de recibir la siguiente, que en el ínterin el *formador* confeccionaba, haciendo uso del segundo *molde*. Según la antigua *Relación del molino de Rovira*, España, los movimientos de la operación descrita podían efectuarse en el espacio de cuatro vibraciones [sic] de la péndula de un metro de largo del reloj; cuatro de esas vibraciones equivalían a ocho segundos, de modo que el *formador* teóricamente podía elaborar de siete a ocho hojas por minuto. En la práctica lograba hacer algo más de seis, o sea un rendimiento de casi el 85 por ciento, el cual no es nada despreciable. Los *sayales* tenían por objeto darle soporte a la hoja de papel, así como absorberle parte del agua. El *separador* entraba en acción una vez prensadas las *postas*...

Las *formas* o *moldes* en uso hasta aproximadamente fines del siglo XVI o



principios del XVIII, consistieron de un sencillo marco de madera, en el que estiraban la tela denominada *cañamazo*, tejido ralo confeccionado con cuerdas delgadas de *cañamo*, previamente hervidas en aceite, a lo que se llamó *bramante*... Hacia fines del siglo XVI existió en Francia un gremio de estiradores de hilo de cobre y de latón. Ello dio lugar a la substitución de los moldes antes mencionados, por nuevas formas, ocasionalmente también llamadas *rejas*, de mayor duración y más a propósito, pues facilitaban el desagüe de la capa fibrosa recién formada. También aparecieron los *corondeles* y *pontizones*, mismos que imparten una característica distintiva a los papeles elaborados a mano en aquellas épocas.

En España, a los que confeccionaban esos utensilios se les llamó *formeros*, siendo uno de ellos el que hacía los bastidores de madera y, el otro, el que tendía fuertemente los hilos metálicos y colocaba las filigranas. Un marco removible, la *frasqueta*, se adaptaba al del *molde*, y daba, conjuntamente con la densidad de la suspensión fibrosa de la *tina*, el grueso del papel.

Cuando el *ponedor* había acumulado, entre 262 *bayetas*, 261 pliegos de papel [250 más excedente por las que llegasen a estropearse], o sea el equivalente a una *posta*, los tres operarios de la *tina* llevaban aquélla a la prensa húmeda, a fin de exprimirla toda el agua que fuere posible. Si ese prensado se efectuaba a su debido tiempo, acrecentábase la consistencia del producto.

Terminada esta labor, intervenía el antes mencionado *separador*. Cuidadosamente desprendía los pliegos de las *bayetas*, y los colocaba, uno sobre otro, hasta volver a formar la *posta* de 261 hojas [dos *postas* equivalían a una resma], que ponía en la *prensa seca*, repitiendo esa operación -cada vez alternando la posición de los pliegos- tres o cuatro veces, con el propósito de allanar, en lo posible, las irregularidades y asperezas superficiales, que pudieran haberse originado durante la elaboración. Se afirma que el papel, antes de ser vendido, tenía que ser prensado hasta diez veces.

A pesar de todo el prensado, el papel aún retenía cierto grado de humedad. Habría de llevarse al *mirador* que se localizaba en el desván, la parte más alta del edificio inmediata al tejado. Aquél estaba provisto de ventanas con celosías movibles, mediante las cuales regulaban la ventilación y, consiguientemente, la uniformidad del secado.

Distanciadas entre sí, y a una altura conveniente, tendían las cuerdas necesarias correspondientes a la producción diaria, pero considerando el tiempo de dos o tres días que requería el secado. Sobre dichas cuerdas tendían el papel, ya sea a mano, o bien valiéndose del *espitol* o *tau*, que es un utensilio a manera de cruz truncada, como la que lleva en el hábito San Antonio Abad, al que, por esa circunstancia, los papeleros de diversas regiones tomaron por patrono.



Tratándose del papel en *postas*, o sea el procedente de las *tinas* donde se formaba, y después de prensado, lo tendían sobre las cuerdas en grupos de cinco hojas, pues éstas, separadas, podían dañarse fácilmente dada la adherencia que les impartía el prensado. Una operaria podía tender diariamente el papel elaborado en tres *tinas*, o sea, unas 13,500 hojas. Ya seco, cuidadosamente descolgaban los grupos, colocando cada uno de éstos sobre el antebrazo, hasta completar porciones de 125 o 150 pliegos.

En cuanto al papel ya encolado -el procedente del *mojador*-, el tendido requería mayor cuidado, y era más lento. Teníase que separar cada hoja, poniendo una o dos sobre el *espito*, mediante el cual colgábanse encima de la cuerda. Si el encolado era el adecuado, una vez separadas, las hojas no volvían a adherirse.

El papel seco de las *postas* teníase que encolar, a fin de acondicionarlo para recibir las tintas de escrituras e impresiones. Con ello también mejoraba su consistencia y durabilidad. Dicho encolado -superficial en cada hoja-, variaba según la estación del año: la primavera era la más apropiada; el calor del verano tendía a evaporar la gelatina, el papel quedaba *flaco de cola*, inapropiado para escribir con tinta; el invierno era malo para el secado.

Empleaban carnazas que hervían a fuego lento durante doce o más horas, según su calidad. En el recipiente o *mojador* en el que sumergían las *postas* ponían agua a la cual adicionaban cola. En cada lado del *mojador* colocaban una *posta* de 261 hojas, cuyas caras protegían con una lona y encima una pesa de plomo a fin de que no flotaran. El obrero sumergía una *posta* y sacaba otra que iba colocando en la prensa, hasta lograr completar la cuantía que debería comprimirse. El *encolado*, generalmente resultaba uniforme, pero en caso contrario habríase de repetir. Como mordiente adicionaban un veinte por ciento de alumbre sobre el peso de la carnaza, o bien aproximadamente treinta gramos por cada 500 hojas, con algo de jabón a fin de blanquear la gelatina y aromatizarla. El exceso de alumbre causaba manchas en el papel.

Una vez encolado, era indispensable volver a prensar el papel y tenderlo nuevamente en el *mirador*, siguiendo el procedimiento descrito en un párrafo anterior.

El papel seco pasaba a la sala denominada *contador*, en la cual lo escogían, contaban y empaquetaban. Las escogedoras revisaban cada hoja para detectar manchas, arrugas o cualesquiera otras imperfecciones, separando los pliegos dañados de los buenos. Pequeñas impurezas superficiales eran eliminadas mediante una especie de cuchillo, cuidando no dañar el encolado. Las escogedoras y las contadoras, indistintamente se dedicaban a una y otra labor; seis de ellas lograban diariamente unas 18 o 20 resmas [9.000 a 10.000 hojas], el equivalente de la producción de dos *tinas*.

La superficie del papel proveniente del *mirador* siempre mostraba



asperezas y pequeñas ondulaciones, por lo cual era imprescindible bruñir, o sea, lustrar. Originalmente, esto se efectuaba a mano mediante piedras adecuadas, de preferencia ágatas... Era labor ardua, lenta y de muy bajo rendimiento. A partir del siglo XVI se empleó el *martinete*, artefacto similar al que fue utilizado en las forjas de hierro... El operario, sentado en un hoyo a nivel adecuado frente al *martinete*, colocaba sobre la placa varias hojas de papel, cuya posición alternaba, a fin de lograr un alisado uniforme de las superficies. A la acción del *martinete* también se le denominó *picar*, considerando, quizá, que al papel se le causaba algo así como una leve herida, debido al golpe o choque de un cuerpo contra el otro. En el siglo XVIII se introdujo el *satinador* de rodillo... Introducían en el *satinador* un múltiple de hojas, según su grueso, entre placas de cinc o cartones compactos. Aplicando poca presión a los rodillos se lograba alisar el papel y, con mayor presión, el satinado, pero en todo caso era imprescindible variar el número de pasadas. Los rodillos de madera, por más dura y pesada que ésta fuera, estaban sujetos a desgaste, motivo por el cual aquéllos fueron substituidos por otros de hierro gris y, quizá, también de bronce, de unos treinta centímetros de diámetro.

Cada operación era causante de mermas. Después del satinado, nuevamente habrían de contarse los pliegos, de los cuales veinticinco formaban una mano, veinte de éstas una resma, y diez de las últimas un bulto...

La elaboración del papel a mano era, pues, laboriosa y todo un arte; en ello España tenía -desde los siglos XI o XII- una larguísima tradición <sup>22</sup>.

En su trabajo Lenz calcula, con base en un listado de marzo de 1786, que 86 molinos (sin especificar de qué nación) elaboraban papel para mandarlo a la Nueva España. Para controlar esa producción la Real Junta Particular de Comercio de Barcelona trató de dictar ciertas normas, entre ellas la de normalizar o estandarizar los formatos. A lo largo de la historia del papel las dimensiones de los pliegos han variado mucho de acuerdo a las épocas y necesidades. Los árabes parece que conocieron nueve formatos distintos cuyas dimensiones variaban mucho entre sí<sup>23</sup>.

En Italia, en el siglo XIV, se fabricaban los siguientes formatos: «imperialle» 72.5 X 5 cm, «realle» 60.8 X 44 cm, «mecane» 49 X 34.5 cm y «recute» 44 X 31 cm. En el siglo XV, se

---

<sup>22</sup> Lenz. *Historia del papel en México...*, pp.153-168.

<sup>23</sup> Cfr. C.M. Briquet. *les filigranes...*, p.2

especifica el papel de maneras diversas según las características de su formato: *pequeño, grande, medio, real*; su procedencia: *de Venecia, de Boloña, de Fabriano, de Colle, de Prato, de Pescia, de Ravensburgo, de Troyes, etc.*; las filigranas: *ballesta, cruz, lunas, guante, llave, montes, cabeza de buey, ancla, etc.* Al aumentar la producción de papel en el siglo XVI, las designaciones se multiplicaron, los documentos mencionan cantidad de formatos: *marquilla mayor, mediano, real, imperial, messel(?)*, *poco largo, bastardo, cuadrado, servilleta*; de calidades: *fino, grueso, secante, para embalaje, para escribir, para imprimir*; de procedencias: *de Venecia, de Essone, de Auvernia, de Comtat, de Troyes, de Lyon, de Dresden, de Kaufbeuren, de Kempten, de Watens, de Augsburgo, de Braunau, etcétera*; de filigranas: *corona, gran rosal, escripteau(?), serpiente, copa, escudo, águila, oso, cabeza de buey, cruz mínima, trompeta, espuela, etcétera*<sup>24</sup>. En los diferentes países por regla general -señala Keim- el pliego medía entre 32 X 41 cm y 38 X 47 cm. Formatos muy grandes eran los llamados "real"; en este formato se fabricaba en el año 1501 en los molinos de papel de Augsburgo, en el tamaño de 44 X 67 cm; en el año 1550, hasta el tamaño 50 X 72 cm. En el año 1555 los protocolos del Consejo de Augsburgo tuvieron por primera vez el formato para documentos de 34 X 43 cm<sup>25</sup>. Con el tiempo, en los países europeos la variedad de dimensiones se concentró en dos formatos: el común y el gran formato. De cualquier manera las medidas estándar de estos formatos variaban de molino a molino en cada reino, ciudad o señorío que lo fabricaba<sup>26</sup>.

Por su parte, Lenz señala otros formatos: *Coquilla 44 X 55*

---

<sup>24</sup> Ibid., p. 12-13

<sup>25</sup> Keim, *Op. cit.*, p. 47

<sup>26</sup> Las hojas del libro de Domingo de Guzmán miden 14.5 X 19.5 centímetros (para encuadernarlas se usaron medios pliegos de 19.5 X 29 centímetros), que aunque no correspondan exactamente a las medidas que anotan los autores consultados, se trata de un formato de 1/4 de pliego. Estas variantes nos confirman el dato de que no todos los molinos usaban exactamente las mismas medidas para sus bastidores y, por otra parte, en el proceso de encuadernación los extremos eran recortados para tener hojas del mismo tamaño.



cm [1/1] del cual se obtenían los siguientes: *Holandesa* 26 X 41 cm [1/2] y *Medio holandesa* 20.5 X 26 [1/4]; *Marquilla* 38 X 55 cm, grueso, para dibujar. Pero dice que "el tamaño más en uso fue de 32 X 45 cm y, posiblemente el más adecuado para las pequeñas prensas de imprenta que emplearon en aquellas épocas". De este tamaño se obtenían los siguientes formatos<sup>27</sup>:

| Tamaño (en centímetros) | Pliego  | Usos                                                                                |
|-------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 32 X 45                 | [1/1]   | Normal generalizado (actual doble oficio)                                           |
| 22.5 X 32               | [1/2]   | Oficio, medida que más o menos se ha conservado                                     |
| 16 X 22.5               | [1/4]   | Para esquelas, libros, etc.                                                         |
| 11 X 16                 | [1/8]   |                                                                                     |
| 7.3 X 16                | [1/12]  | Para libros pequeños, catecismos, misales, abecedarios, cartillas, rezos, etcétera. |
| 8 X 15                  | [idem.] |                                                                                     |
| 10.7 X 11               | [idem.] |                                                                                     |
| 8 X 11.3                | [1/16]  |                                                                                     |

Aunque la Real Junta de Comercio tuvo cierto interés por normalizar los formatos, no le puso mucho cuidado a su inspección. A lo que dio seguimiento fue a exigir en sus *Instrucciones para las ordenanzas* que cada fabricante identificara su papel con una filigrana o marca de agua, con el fin de inspeccionar la calidad del papel que producía. Sólo el destinado a envolturas y naipes estuvo exento de esta obligación. Las marcas de agua se usaban desde mucho antes que la Real Junta las pidiera, era una práctica común entre los papeleros, que seguramente a veces las utilizaban y otras no, según su conveniencia; pero lo que buscaba en 1777 la Real Junta de Comercio era controlar la producción y

<sup>27</sup> Lenz. *Op. cit.*, p.179

garantizar la calidad del papel en un tiempo de carestía. Así el uso y registro de las filigranas fue obligatorio y estuvieron sujetas a previa autorización, por medio de la cual se confirmaba su empleo.

### III LAS MARCAS DE AGUA

La marca de agua o filigrana es una figura hecha con un alambre delgado de cobre o latón que, cosida sobre el bastidor donde se formaban las hojas, produce una marca transparente al momento de hacerlas, la cual permanece y puede verse a contraluz.

Con el paso del tiempo, el estudio de estas figuras ha cobrado importancia como medio para autenticar documentos, auxiliar de la paleografía y una parte de la diplomática; también es un aspecto indispensable para investigar la historia del papel. La filigranología comenzó en Europa a finales del siglo XVIII con el propósito de recurrir a un instrumento para averiguar la antigüedad, origen y autenticidad de documentos y obras de arte. En muchos casos la escritura por sí sola no permite una determinación precisa de estos datos, entonces la fecha aproximada y, en ocasiones, el lugar de producción, se obtienen con el examen del papel y sus filigranas. A este estudio técnico pensamos recurrir para establecer la fecha aproximada en que empezó a recopilar Dominga de Guzmán las recetas de su libro, por lo que la búsqueda de bibliografía al respecto, así como elaborar el registro cuidadoso de las marcas de agua que guardan sus hojas, fue una tarea que llevó tiempo considerable, primero porque en México<sup>28</sup> no se le ha dado suficiente importancia a

---

<sup>28</sup> El primer acercamiento al tema fue la tesis de Cristina Sánchez Buenc, la que me llevó a conocer el trabajo de 1940 de Lenz y Gómez Orozco, el de Ramón Mena de 1926, todos en la Biblioteca Central del INAH. Curiosamente en las bibliotecas del AGN y de la Coordinación Nacional de Conservación del INAH no encontré información relevante. El hallazgo más importante, muchos meses después, fue la obra completa de C.M. Eriquet *Les filigranes. Dictionnaire historique des marques du papier dès leur apparition vers 1282 jusqu'en 1600*,



este aspecto técnico de la diplomática, y segundo, por las dificultades institucionales para consultar el manuscrito original en el Museo de Culturas Populares.

Se podrá observar en la bibliografía que no son muchos los libros que encontré al respecto, pero afortunadamente consulté el trabajo de Briquet (al cual, a casi 90 años de publicarse por primera vez, consideran diversos historiadores y especialistas, como obra magna, fundamental para el estudio de las filigranas), con el que pude entender las particularidades de estos diseños y las posibilidades de su registro. Con las notas de ese libro elaboré este apartado, en el cual considero importante presentar los detalles que trabaja el autor para el estudio de las filigranas.

Detenernos un momento para hablar del interés que motivó a Briquet por la filigranología y las mortificaciones con que tropezó, nos permitirán apreciar las innumerables dificultades que se presentan al iniciar el estudio de un tema poco trabajado, desde limitar el espacio y el tiempo, hasta establecer una clasificación de cuantiosos caracteres.

En 1878, cuando Briquet realizaba un trabajo sobre el estado de la industria y el comercio del papel en Suiza, tuvo la idea de compararla con lo que sucedía en la Edad Media; de allí surgieron tres preguntas principales: 1. ¿A qué época se remonta el uso de papel en Suiza? 2. ¿Cuáles fueron los lugares en que se establecieron los primeros molinos de papel y en qué fecha se fundaron? 3. ¿Cuáles son las filigranas suizas y de dónde provenían los papeles empleados antes de la existencia de papeles suizos? Las primeras búsquedas reportaron 4 mil calcas de filigranas, y sus publicaciones empezaron a aparecer en 1883. Fue contestando las dos primeras preguntas en diversos trabajos aparecidos en 1884, 1885, 1886 y 1888 y además demostró que en la

---

Génova, 4 tomos, 1907, (12a. edición, Nueva York, Hacker Art Books, 1966) en la Biblioteca Franz Mayer. Posteriormente, la asesoría de Marie Vander Meeren y Eva Ma. Rodríguez de la CNC del INAH, quienes me dieron el dato de la última obra de Lenz, fue fundamental para llevar a cabo el registro del documento original. Por supuesto que el interés por este aspecto comenzó con la asesoría de Guy Rozat.

Edad Media el papel de algodón jamás existió, dato que se manejaba usualmente, y estableció que debía limitarse a hablar de papiro, pergamino y papel para designar las tres materias empleadas para la escritura en esa época. Sin embargo, para contestar la tercera pregunta apenas pudo avanzar; después de siete años de trabajo se presentaba como un acertijo difícil de descifrar. Recurrió a los archivos de ciudades de otros países cercanos a Suiza, obteniendo 5 mil 200 calcas de filigranas y el problema de procedencia del papel apenas se esclarecía; "mientras se acrecentaba el campo de estudios, aumentaba el número y la variedad de marcas registradas" <sup>29</sup>. Esta dificultad desanimaba a muchos investigadores que se dedicaron a estudiar las filigranas.

Por ejemplo, Briquet menciona al general Defoux, uno de los más asiduos exploradores de archivos savoyanos durante el siglo XIX, quien escribió en septiembre de 1879: «Yo mismo me ocupo, desde algunos años, en recolectar esto que encuentro sobre los antiguos papeles y papeleros de nuestra Savoya y ya casi reuní un millar de filigranas o marcas en la pasta del papel; pero con todo esto no llego a ninguna conclusión»<sup>30</sup>.

Briquet no renunció a su ardua tarea porque estaba convencido de que la filigrana era un instrumento precioso para fijar la fecha de un documento escrito sobre el papel aunque no pueda saberse la procedencia de éste. El problema, señala Briquet, es que los estudiosos de esta materia llegaban a conclusiones con demasiada rapidez y sobre datos insuficientes, los resultados que daban eran con base en procesos de investigación inmaduros e incompletos.

Siguiendo los datos que encontraba decidió ampliar su investigación y no trabajar sólo con Suiza y sus alrededores, sino con los otros países europeos que producían papel antes del

---

<sup>29</sup> Briquet, *Op. cit.*, p. XII

<sup>30</sup> Briquet. *Ibidem*, p. XIII



siglo XVII. Con esta condición excluyó a Turquía, Grecia, Rusia, Suecia, Noruega y Dinamarca. También dejó de lado a Inglaterra porque allí no se produjo papel con regularidad antes de ese siglo; y a España porque en las regiones francesas con las que colinda (Perpiñan, Tarbes, Pau y Bayona), no encontró filigranas españolas, además de que los documentos de la cancillería española que revisó en Austria y los Países Bajos estaban en papeles italianos y franceses; por otra parte, consideró que durante los siglos XV y XVI España no producía bastante papel para poder exportar, y la calidad del que fabricaba, dice, no satisfacía las exigencias de su administración; durante siglos España importaba cantidades considerables de papel de Francia e Italia (Bordeaux y Génova, en particular). Ante este panorama, su estudio se amplió a siete países: Italia, Francia, Alemania, Austria-Hungría, Suiza, Bélgica y los Países Bajos. El autor también decidió aumentar el periodo estudiado hasta el siglo XVII, pues en la Edad Media el papel sólo era un auxiliar del pergamino, usándose poco y de manera secundaria, aclarando que la imprenta le dio todo su valor, el papel fue la materia prima del arte de Gutemberg y el siglo del Renacimiento no hubiera sido lo que fue solo con el pergamino. Así, decidió extender su registro hasta 1600 para presentar un mejor seguimiento de los modelos de filigranas, ya que no hay un límite absoluto que señale el final de la producción de una marca. A lo largo de su investigación, en la que trabajó más de 25 años, examinó, hoja por hoja, 30 mil 840 volúmenes, mil 432 cartones, portafolios, legajos y expedientes aislados, de los cuales obtuvo, en números redondos, 44 mil calcas de filigranas anotadas 65 mil veces. De todo este trabajo sólo publica en *Les filigranes* (1907) 16 112 diseños, con el objetivo de presentar un registro sumario general de las filigranas más importantes anteriores a 1600.

## ¿COMO USAR EL REGISTRO DE FILIGRANAS?

Partiendo de que las filigranas son un diseño, una representación de un objeto cualquiera, hay diversas maneras en que se han clasificado para recopilarlas y estudiarlas: por objetos representados, por su aparición cronológica, por su aparición en los diferentes tipos de documentos, según los reinos de la naturaleza, por siglos, por nacionalidad. Estas clasificaciones pueden reportar diversos inconveniente para quien investiga una filigrana en particular. Por ejemplo, con la clasificación por siglos se tiene el peligro de establecer cortes arbitrarios en diseños usados durante mucho tiempo. Por otra parte, el intento de clasificarlas por nacionalidad es de lo más sugerente, pues además de establecer el lugar se tendrían datos para la fecha de fabricación; esta es una tarea muy difícil, sino es que imposible, pues habría que relacionar cada filigrana con el molino del que procede, resultando un agrupamiento geográfico interesante, pero aún es un estudio ideal y seguramente seguirá siendo lejano por los pocos datos que sobreviven. Briquet ocupó un orden alfabético, que es, según aclara, el menos científico pero puede ser el más práctico, sobre todo para las personas poco familiarizadas con este tema. Para esto siguió una regla: como a cada objeto representado se le puede dar diversos nombres, se respeta la manera en que se llamaban en la época de su producción, por ejemplo, (en francés), *coupe* y no *calice*, *le pot* y no *vase* o *cimerre*, *sphere* y no *globe*, *coutelas* y no *couteau*. La búsqueda se sintetiza recurriendo a los sinónimos del objeto que investigamos, pero también es fácil encontrar información de manera visual, comparando el diseño que estudiamos con los que registra Briquet, divididos en familias siguiendo el nombre del objeto representado. Cuando a un objeto lo acompañan otros, como la mano con flor o racimo, el que es de mayor tamaño determina el nombre que se le da en el registro. Luego cada familia la subdivide en clases y estas en grupos que reunan a las filigranas



que tienen relaciones muy estrechas, de formas semejantes, para que se les atribuya una procedencia común. Y así, por familias y grupos encontramos la información específica para la filigrana que investigamos.

Para estudiar las filigranas y compararlas entre ellas y los registros publicados, es esencial la reproducción exacta de su diseño y tamaño. Hans Lenz señala cinco métodos de reproducción de filigranas, la frotación, la calca, la fotografía convencional, el contacto directo con papel fotosensitivo y los rayos X y rayos Beta<sup>31</sup>. Para cualquier método que se escoja es indispensable registrar (si los presenta) la fecha y el lugar de expedición, cuando se trate de una hoja escrita o impresa. En estos casos, muchas veces la filigrana es indistinguible, mal marcada o ha sido más o menos afectada por el proceso de encolado, pulido y secado de la hoja, y en otras la escritura oculta parcialmente los contornos de la filigrana y no permite la precisión cuando se decide registrarlas por el método de calca. Este es para nosotros, obviamente, el más práctico y el que da los mejores resultados sin dañar el documento cuando se trata de folios sueltos; cuando se trata de libros de medio pliego hay cierta dificultad pero aún es posible hacerlo o recurrir al método de frotación. El asunto se complica cuando se trata de libros impresos o en blanco de un cuarto de pliego o de menor tamaño, pues la filigrana, salvo escasas excepciones, queda oculta o truncada por la costura de la encuadernación. Esto es lo que sucede con el libro de Dominga de Guzmán. Pero para conveniencia de nuestro trabajo, los diferentes cuadernillos están desprendidos de la carpeta, y la mayoría de estos descosidos de allí la facilidad de calcar las filigranas y los pontizones de los medios pliegos completos<sup>32</sup>.

---

<sup>31</sup> Lenz, *Historia del papel...* pp. 211-212

<sup>32</sup> Con el cambio de administración en el Museo de Culturas Populares no sólo fue posible consultar el documento original sino también recibí todas las facilidades para hacer el registro de las filigranas sobre una mesa de iluminación para diapositivas o acetatos, que me permitieron tener la contraluz suficiente para

Es importante señalar que no sólo el análisis diplomático encuentra en la filigranología<sup>33</sup> una herramienta auxiliar, o que sea parte importante en la historia de la industria del papel, también se pueden encontrar datos útiles sobre la forma de utensilios, herramientas y armas de los siglos XIV al XVI; sacar motivos y ejemplos de decoración y estilización; tener una referencia en el cambio de las concepciones iconográficas, pues es notorio que a partir del siglo XVIII los diseños de las filigranas se secularizan, aparecen con menos frecuencia las cruces y otras manifestaciones religiosas, así como disminuye el dibujo de seres fantásticos como basiliscos o sirenas.

Para nuestro trabajo debemos considerar que las filigranas demuestran su razón de ser, no son mero adorno, ni un pretexto para un estudio de arte. La filigrana es, de cierta manera, como lo señala Briquet, el acta de nacimiento de una hoja de papel, la cual sólo puede descifrarse de manera aproximada porque carecemos de todos los datos indispensables para leerla. Entre los especialistas que han estudiado estas marcas, se ha ventilado mucho la cuestión de saber con qué finalidad fueron imaginadas y empleadas; porqué tal molino ha tomado tal marca para su papel con preferencia sobre otra y si eran elegidas por pura fantasía personal o hay un motivo serio en la elección. La respuesta a estas cuestiones -señala Briquet- no puede ser absoluta, la intención variará según las épocas y el país

---

calcar las filigranas sobre hojas de acetato. Conoci esta técnica junto con la de revisar primeramente cada hoja del documento con una lámpara-pluma de bajísimo voltaje para no dañar el papel y que permita observar por primera vez y escoger qué filigranas registrar, gracias a la asesoría de Marie Vander Meeren y Eva María Rodríguez.

33 Para apreciar la complicación del estudio de estos diseños, consideremos que, "los sujetos escogidos para servir de filigrana ofrecen una gran diversidad y representan más de doscientos objetos diferentes, desde escudos y blasones o nombres de lugares y de fabricantes, hasta lazos o cordones. Algunas de estas imágenes dan una ilustración interesante de los objetos de uso común o suntuario y las ideas de tiempos pasados. El significado de otros es dudoso o escapa completamente a nuestra comprensión. Son maravillosas las formas que toman las filigranas que representan animales fantásticos: basiliscos, dragones, unicornios, sirenas. No son extraños los elementos religiosos; de este modo ángeles, santos con sus atributos, el pañuelo de Santa Verónica con el Rostro Santo, San Pedro coronado, la escena de la Anunciación." Briquet, *Op. cit.* p.



De principio descartamos una hipótesis mal fundada según la cual las filigranas ocultaban una significación simbólica y habrían sido puestas por los miembros de sociedades secretas o de cofradías religiosas... el empleo general de las filigranas demuestra su razón de ser; tuvieron una utilidad, tanto para quienes las usaban, como para la autoridad que las imponía y el consumidor de papel que las exigía <sup>34</sup>.

Para cubrir nuestro objetivo en este análisis técnico es pertinente entender que las filigranas son parte de las características exteriores del papel que contiene nuestro documento; en este apartado seguiremos también las explicaciones que presenta Briquet en su introducción.

#### *LAS CARACTERÍSTICAS EXTERIORES DEL PAPEL*

Las características exteriores del papel son las que diferencian unos de otros y permiten distinguirlos, clasificarlos, asignarles una edad y fijar su procedencia. Estas características son de dos géneros: las referidas a la calidad que se deriva de la fibra misma y la manera en que se preparó, lavó y trituroó, y aquellas que se refieren al molde o bastidor con que fueron hechas las hojas. La calidad de la fibra dependía de la clase de trapos que se empleaban, de ellos se derivaba la mayor o menor pureza de la pasta. La calidad también la determinaba una buena trituración y solidificación que se evidencian en la traslucidez del papel y en su matiz (blanco, grisáceo, amarillento o ligeramente leonado), el que la implacable acción del tiempo se encarga de presentarnos tonos distintos. En estos procesos era muy importante el uso del agua, así que la cantidad y pureza de ésta también determinaba la calidad del papel; un molino en una región con poca agua estaría destinado al fracaso, y uno que tuviera bajo rendimiento de lluvias o abastecimiento de aguas turbias sufriría la mala calidad de su producto.

Las características que el bastidor imprime al papel son

---

<sup>34</sup> *Ibidem*, p. 8.

esenciales, se hallan en todas las hojas y casi no han sido modificadas por el tiempo. Estas son de cuatro tipos: 1. el formato; 2. y 3. los pontizones y los verjurados<sup>35</sup>, que varían de grosor y separación, y 4. la filigrana. Aunque las otras tres pueden aportar datos útiles en muchas circunstancias, las filigranas son las más importantes. Veamos brevemente las particularidades de cada característica.

### *Formato*

Las dimensiones de la hoja están determinadas por el molde o bastidor pero se debe tomar en cuenta que en el proceso de fabricación, durante el secado y el colgado, el papel se ajusta en una proporción que varía según las circunstancias atmosféricas, de tal manera que es posible encontrar entre hojas hechas con el mismo bastidor se halle en su lado más grande, hasta dos o tres centímetros de diferencia. Ya hemos dicho que las dimensiones del papel varían según las épocas y las necesidades, y que a menudo las autoridades de los diferentes reinos trataron de fijar y unificar los formatos sin lograr mucho. Como vimos, es hasta el siglo XVIII que se logra una reglamentación en España y también en Francia, cuyo primer reglamento sobre medidas de papel data de 1730 en la provincia de Limousin, luego la generalitat de Rouen publicó otro en 1731 y la reglamentación general para toda Francia es de 1741.

En la antigua manera de hacer papel, como vimos antes, el oficial se servía de dos moldes que sumergía alternadamente en la

---

<sup>35</sup> Hans Lenz (*Historia del papel en México...*, pp. 179-208), se refiere a corondeles y pontizones. Aquí encontramos una contraposición con Briquet, quien habla de pontizones y verjurados; el problema consiste en que los autores no coinciden con el término que comparten. Para Lenz, los corondeles son las marcas verticales con mayor separación (los que Briquet llama pontizones), mientras los pontizones son las marcas horizontales continuas dejadas por los hilos finos (los verjurados de Briquet). Tal vez la terminología de Lenz sea la de tradición española, pues si consideramos que el término verjurado deriva de verja, reja, que presenta una imagen de barrotes separados, y que corondel está definido en el diccionario como "regleta que se usa para dividir la plana impresa en columnas", y que pontizón se refiere a puntos y dan la idea de aproximación, los términos empleados por este autor son adecuados. Sin embargo, seguiremos la explicación que presentó Briquet para no trunca las referencias que de él venimos presentando y porque me parece más clara su explicación.



pasta. Las dos variedades de filigranas que resultan a veces son tan iguales que sólo se distinguen por la posición, poco diferente, que ocupan en la hoja, por un tamaño ligeramente mayor o formas algo distintas. Las variantes en los diseños también dependía de cuántos pares de bastidores se usaran en cada molino, por lo menos se tendrían dos variantes y a menudo eran cuatro o más. La duración de los bastidores era corta; se comprende que un entramado tan frágil y delicado pronto debió ser puesto fuera de uso. Según la información que recoge Briquet, un par de bastidores manejados con precaución por un buen oficial podía durar cerca de dos años y, según un cálculo que hace al comparar filigranas similares, tal vez cuatro. Como el tejido de la filigrana se deterioraba fácilmente, no sería raro que ésta se renovara en el transcurso de ese tiempo. Esta es una de las razones por las que se hallan numerosas variantes de una misma filigrana.

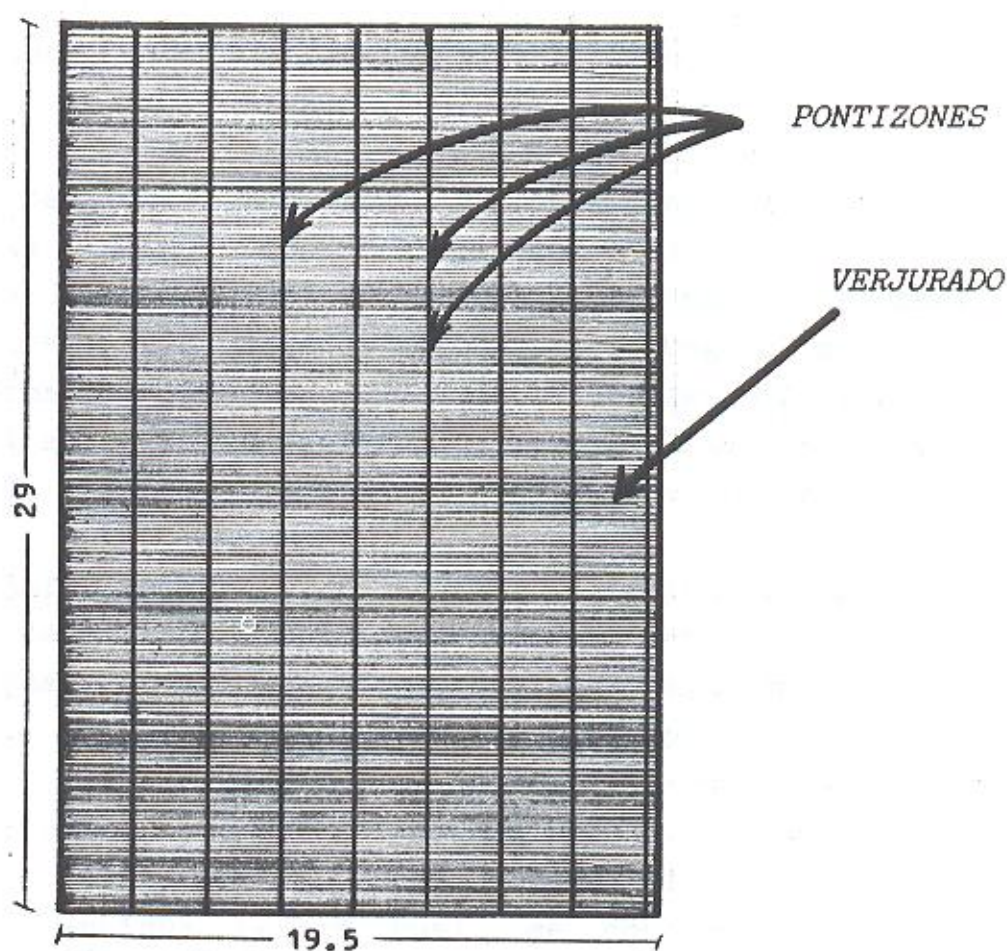
### *El verjurado*

El verjurado del papel es producido por los hilos de latón del bastidor que retienen la pasta suspendida en el agua y que, al retenerla, dejan su huella. Mirando el papel a contraluz se ven estas líneas alternativamente enfondadas y claras. Las líneas oscuras son producidas por el espesor mayor de la pasta contenida entre los hilos; las líneas claras, al contrario, se forman por la incrustación del hilo verjurado en la pasta, es decir, por un espesor menor. El espacio ocupado por 20 verjurados varía considerablemente entre 16 y 80 milímetros, la media común es de 25 milímetros. En Italia el gusto de los escribientes por un papel fino derivó, desde la segunda mitad del siglo XV, en el empleo de hilos metálicos extremadamente delicados. Este modo se propagó en Francia, donde tuvo buen éxito en el siglo XVI para fabricar papeles delgados y de un verjurado cerrado como en Italia.

### *Los pontizones*

Los pontizones son los bastones de madera, tallados en arista y puestos en el molde perpendicularmente a los hilos verjurados

para impedir que se doblen. Pero estos bastones solos no dejarían el trazo sobre el papel. La impresión es producida por un hilo metálico tendido por encima de los verjurados; éste se aprieta contra el bastón de madera impidiéndoles desplazarse o encimarse unos sobre otros. Si este hilo no alcanzaba su objetivo se ataban los verjurados a los pontizones con un hilo muy fino, de manera irregular o continua. No se explica de otra manera porqué aparecen algunos papeles donde los pontizones están distendidos o curvados.



#### MEDIO PLIEGO

*Las medidas corresponden a los medios pliegos del libro de Domínguez de Guzmán*



El número y la separación de los pontizones han variado mucho en el transcurso de los años. En los papeles de formato ordinario (alrededor de 32 X 45 cm), habitualmente se encuentran de 7 a 10 pontizones (espacios de 45 mm a 60 mm); en el siglo XIII y en la primera mitad del XIV, de 10 a 14 (con espacios de 28 mm a 40 mm); de 20 a 24 verjurados (espacios de 18 mm a 25 mm), al final del siglo XV y en el XVI. Por lo tanto, parece que una mayor aproximación de los pontizones es una señal de mejoramiento técnico.

Las marcas de los pontizones sirven cuando se encuentra una misma filigrana sobre dos papeles diferentes, se debe tener por más antiguo aquel donde los pontizones están más separados.

### *La filigrana*

De todas las particularidades que diferencian a los papeles, la filigrana es la más importante y la más fácil de registrar. En el transcurso de la historia del papel esta marca ha tenido finalidades sucesivas designando al papelerero, luego al molino de papel, el formato y la calidad. Veamos a continuación los datos que da Briquet sobre estas finalidades que hacen de la filigrana un instrumento para establecer la antigüedad y procedencia del papel.

Los papeleros introdujeron las filigranas como una marca personal o de fábrica para distinguir sus productos de los de sus colegas. El examen de las marcas más antiguas, aquellas del siglo XIII, lo prueba claramente. Durante largo tiempo los papeles de Occidente, como los que hacían los árabes, fueron fabricados sin filigranas; la primera marca aparece hacia 1282, en un documento de Boloña, es una cruz griega que no indica el molino de papel. La marca más antigua de la cual se conoce el lugar de fabricación, es de 1293, del molino de papel de Fabriano<sup>36</sup>. En

---

<sup>36</sup> "Los italianos han introducido tres procedimientos importantes de fabricación: emplearon por primera vez molinos de varios mazos movidos por fuerza hidráulica para desmenuzar los trapos, inventaron en la segunda mitad del siglo XIII el encolado animal del papel e introdujeron al final del mismo siglo la filigrana

los primeros 20 años del siglo XIV se marcan con filigranas los nombres de una veintena de papeleros que parecen ser originarios de Fabriano, Italia, o de sus alrededores<sup>37</sup>. Este uso, probablemente local, que prueba perentoriamente que las filigranas eran las marcas individuales, fue abandonado rápidamente. Poca gente -explica Briquet- sabía leer en esta época y la marca con iniciales no era fácilmente reconocida, lo que hacía que no cumpliera suficientemente con su objetivo. Por lo tanto, los papeleros renunciaron pronto a las iniciales, recurriendo a un signo cualquiera, imitando en esto a otros artesanos de su tiempo (como los panaderos y los alfareros). Este signo sería como su firma y fácilmente fue reconocido por terceros. Más tarde, al inicio del siglo XVI y con el progreso de la instrucción, la idea de filigranar las iniciales o el nombre completo del paplero reapareció.

Como marcas individuales, las filigranas han sido empleadas propiamente como signos de procedencia, y han designado, más bien a un molino de papel. En efecto, se sabe que la calidad del papel no depende solamente de la habilidad y los cuidados del fabricante, sino además de la ubicación y situación del molino y, en particular, de la pureza y regularidad de las aguas que lo alimentan. Entonces resulta que para el consumidor al menudeo, la marca debe atestiguar la procedencia del papel en lugar de darle a conocer el nombre del artesano que lo fabricó.

Cuando había muchos papeleros en la misma región, a menudo las filigranas fueron usadas como marca de procedencia nacional o provincial. Los escudos de villas, de señoríos, de estados, frecuentemente se encuentran acompañados de signos individuales o

---

en las hojas de papel". Keim, *El papel*, p. 35

37 "Según investigaciones de Briquet, hubo en los siglos XIII y XIV tres centros principales de la fabricación de papel: primero, la Marca de Ancona, con la ciudad de Fabriano, famosísima en aquel tiempo; segundo, el Estado de Venecia, con los molinos en el lago de Garda, y tercero, Liguria, con Génova, Milán, etc. Los papeles italianos de aquel tiempo y los de siglos posteriores se encuentran en los archivos de todos los países europeos", citado por Keim, *loc. cit.*



de iniciales que permiten distinguir los productos de los diferentes molinos que empleaban esa filigrana en común.

Es importante tener en cuenta que en algunos casos la misma marca fue usada simultáneamente por muchos papeleros. Briquet menciona que ciertas reclamaciones o demandas de papeleros muestran que las marcas de fábrica no eran una propiedad única e indiscutible, y se falsificaban frecuentemente aquellas que eran populares. Pero esa falsificación, a juzgar por los casos conocidos, no pretendía una identidad absoluta con el modelo, se contentaban con hacer una imitación bastante burda. Cuando una marca se volvía común, cada papelero la acentuaba de manera particular o la acompañaba de un signo distintivo, que le permitía reconocer sus propios productos, a pesar de la semejanza con los de otros fabricantes. Así surgió el uso de la contramarca, generalizado a partir del siglo XVI. La contramarca o segunda filigrana, se colocó simétricamente con la primera, al centro de la segunda hoja del pliego. Recordemos que la filigrana no ocupó siempre el mismo lugar sobre todos los papeles. Al final del siglo XIII y comienzos del XIV, fue colocada de manera arbitraria y variable, pero el tiempo y la práctica le asignaron un lugar fijo: por regla general era puesta aproximadamente al centro de una de las mitades de la hoja y su eje vertical está dispuesto en el sentido de los pontizones.

La filigrana también debía informar al consumidor sobre el formato y la calidad del papel. El formato hablaba bastante por sí mismo, por lo que no fue necesario distinguirlo con una marca particular. Sin embargo, como existían variaciones en los formatos de una región y otra, el consumidor poco a poco distinguió estas diferencias designando a cada formato con la filigrana que portaba; de allí los nombres de escudo, de cruz, del león, usados en Suiza para designar tres formatos de papel, aún a principios del siglo XX. Más tarde fueron mayores las exigencias con el desarrollo de la imprenta, y el número y variedad de los formatos aumentaron; en el siglo XVIII se aplicaron los nombres de marcas conocidas, que al principio

estaban sin relación con el formato, como *cloche* (campana), *coquille* (concha), *raisin* (racimo).

La calidad, que también comprende el espesor, debió especificarse antes que el formato. El espesor es reconocido con más dificultad y es seguro que el papelerero tuviera interés en fabricar al menos dos tipos de papel blanco. Para distinguir uno de otro, le bastaba modificar la marca primitiva; de este modo cuando se trataba de una marca de blasones, por ejemplo, el papel ordinario era filigranado con un simple escudo, y el de primera calidad, con el escudo acompañado de su soporte; tal era el caso para el papel de Zurich a mediados del siglo XVI. De igual manera pasaba cuando un fabricante ponía su nombre entero sobre el papel fino que producía, y se limitaba a poner sus iniciales sobre el de calidad inferior. Sin embargo -aclara el autor-, este procedimiento tan simple no parece haber ocurrido de golpe; es probable que en el siglo XV y con mayor razón durante el XIV, cada papelerero empleara filigranas diferentes para designar las calidades de su producción. Posiblemente esto mismo ocurriera posteriormente, pues en el siglo XVII y XVIII los autores mexicanos que han estudiado el papel registran en sus obras diferentes filigranas de un mismo papelerero, como las de Anton Ferrer del valle de Capellades en Cataluña.

#### *LAS FILIGRANAS EN EL LIBRO DE DOMINGA DE GUZMAN*

Entre las 214 páginas que componen los seis diferentes cuadernillos del libro de Dominga de Guzmán encontramos esencialmente dos filigranas distintas, una con el diseño de tres círculos y otra con dos nombres, uno de persona y el otro de lugar. Al sobreponer los acetatos en que calcamos estas filigranas, los pontizones coinciden totalmente, de allí que



podemos pensar que se trata de una marca y de su contramarca<sup>38</sup>. Creemos que la marca es el diseño de los tres círculos sobrepuestos, el cual debe tratarse de uno de los diseños que se popularizaron y fueron empleados por diversos papeleros de la región de los Pirineos franceses, mientras que los nombres señalan al paplero (en este caso papelería) y el pueblo en que se encontraba.

Hay dos variantes (ver calcas más adelante) en el diseño de los tres círculos que están coronados por una cruz que también varía en su figura; una registra el año 1717 y la otra el de 1718. En ambas, el círculo superior es flanqueado por dos basiliscos<sup>39</sup>; en la marca que registra el año 1717 (al lado del basilisco de la derecha), el círculo superior lleva al centro una cruz latina, mientras que la de 1718 lleva una cruz griega al centro del círculo de enmedio. En las dos variantes se registran las siglas o palabra **FIN** al lado o abajo del basilisco del lado izquierdo. Hans Lenz apunta que es sorprendente el número de filigranas formadas por tres círculos sobrepuestos, con una o dos cruces y, en ciertos casos, también con una corona en la parte superior. Y tratando de esclarecer su significado señala: "En el simbolismo cristiano, el círculo significa «sin principio», «sin fin», así como Dios o eternidad. Representa al sol y a la aureola, ésta de origen precristiano. A partir del siglo II, tanto Cristo, como las personas de la Santísima Trinidad, llevaron esa aureola que se constituyó en el símbolo de las efigies, o sea: la imagen como representación material de una

---

<sup>38</sup> Esta idea la apoyamos en lo que señala Briquet cuando dice que "Es muy raro que los nombres de papeleros se encuentren solos, habitualmente los acompaña una filigrana común: círculo, perro, campana, etc. A veces los acompañan marcas personales o monogramas que están como accesorios a otras filigranas, de esta manera se puede determinar con seguridad su procedencia." Briquet. *les filigranes...*, p. 14

<sup>39</sup> El basilisco era un animal fabuloso que se representaba con cuerpo de serpiente, alas espinosas y cola en forma de lanza. Se creía que tenía el poder de matar con la mirada y que había nacido de la sangre de Medusa. Briquet registra diversos modelos de este animal muy parecidos a los que componen nuestra filigrana, pero que fueron empleados aisladamente.

persona real, lo cual se expresó mediante los tres círculos".<sup>40</sup>

Por su parte Briquet registra que la filigrana de los tres círculos apareció en el siglo XIV y primera mitad del XV en Italia<sup>41</sup>. Con el tiempo a estas filigranas se les conoció con cuatro nombres: *tres círculos*, *tres lunas*, *tres O*, *tres cuernos*, y prevalecieron hasta el siglo XVIII. En Francia, el decreto para la reglamentación del papel de 1741, menciona el género a *las tres O*, a *las tres ruedas o de Génova*; y en la misma Génova, un reglamento de 1762, habla del papel "*trei mondi*". Los papeles así marcados -dice Briquet- eran en principio genoveses; pero los papeleros de Provenza (sureste de Francia) no tardaron en imitar esta marca y en un acta de locación del batán de Roquevaire, de 1635, es ya asunto de papel "de pleito o *trei mondi*".

Briquet anota un dato aún más interesante para nosotros: "En los alrededores de Pau fabricaban hacia 1750 el *papier aux trois O*, *façon de Gênes* (papel de las tres O, hechura de Génova), con destino a España y las Indias"<sup>42</sup>.

Veamos cómo podemos usar este dato.

---

<sup>40</sup> Lenz. *Historia del papel en México...*, p. 216

<sup>41</sup> Briquet. *Op. cit.*, pp. 217-218

<sup>42</sup> *Loc.cit.*



**FILIGRANAS EN EL LIBRO DE DOMINGA DE GUZHAN**

*Tamaño original*

*Con rojo el borde de la hoja*

*Las pequeñas marcas alargadas a la mitad del medio pliego son los orificios dejados por la costura de encuadernación*

*Los números en los ángulos de las hojas corresponden a la paginación con que se completó el manuscrito*

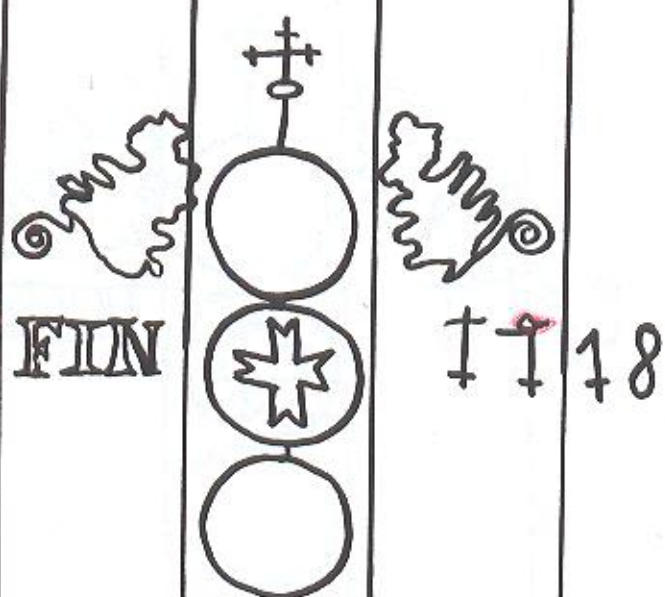
FIN

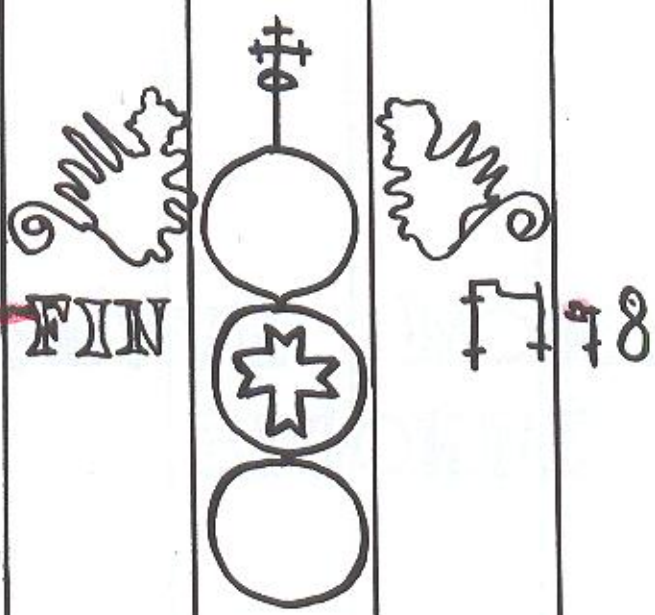


† † † †

;









VEVE MONTE  
BIGORRE



VIEVUE I MONTE  
BIGORRE



~~U~~EVUE I ~~M~~ONIE  
BIG ORRE

Nuestra contramarka de nombres registra con mayúsculas

VEUVE I MONIE      VEVUE    MONIE  
BIGORRE      ó      BIGORRE

Es decir, viuda I. Monie, de Bigorre. Bigorre es un pueblo en los Pirineos franceses cercano a Pau. Esta región de Francia está surcada por diversos ríos, geografía indispensable para la fabricación de papel de buena calidad. Antiguamente estos pueblos tenían relaciones de intercambio cultural y comercial con la región pirenaica española, principalmente con Barcelona y Aragón.





El Rouissillon, lo que ahora corresponde al departamento francés de los Pirineos Orientales, desde 1172 fue parte de la corona de Aragón, y desde entonces sucedieron varias etapas de disputa, hasta que pasó a ser parte del reino francés en 1659. Perpignan era la capital de esta región, que se constituyó en punto de intercambio comercial y de producción textil, los paños de esta ciudad, «perpiñanes», eran muy apreciados en la Nueva España desde el siglo XVI, de allí la facilidad con que debió establecerse el comercio del papel francés para España y sus colonias.

Con respecto a las letras **FIN** que aparecen con los tres círculos, seguramente están definiendo la calidad del papel; fin, se traduce del francés tanto final como fino, siendo éste último el término que debió significar en nuestro papel.

Ahora bien, que nuestra marca sea el caso de una filigrana que se popularizó y haya sido empleada por los papeleros de una región lo prueban las tres variantes que de ella registró Sánchez Bueno de papeles del Archivo General de la Nación (todas con el año 1779, ver copia más adelante), y dos registradas por Hans Lenz de su colección particular (una de 1747 de rasgos muy similares a las nuestras y que debieron ser del mismo molino, y otra de 1764). Es probable que se tratara de la marca que diferenciaba a los papeles finos de la región de Pau destinados a la exportación hacia España y sus colonias en el siglo XVIII.

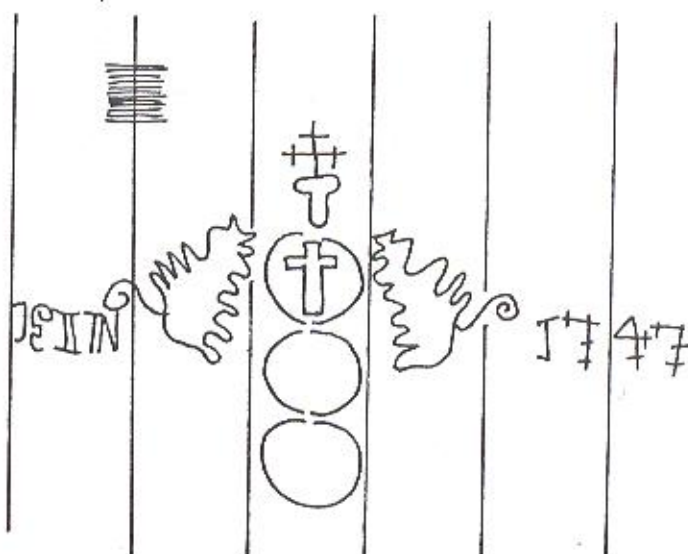
Tanto Lenz como Sánchez Bueno registran variantes del diseño de los tres círculos sobrepuestos, también con basiliscos a los lados, y siempre con una cruz latina al centro del círculo superior, el cual ya no tiene una cruz sobrepuesta, sino una corona, mientras que los dos círculos inferiores llevan algunas letras iniciales, números u otros objetos. Estas variantes no llevan la palabra **FIN**, seguramente por ser de menor calidad, ni registran el año de su producción; pero son papeles en los que se escribieron documentos de la Nueva España en los siglos XVI, XVII y XVIII.

382

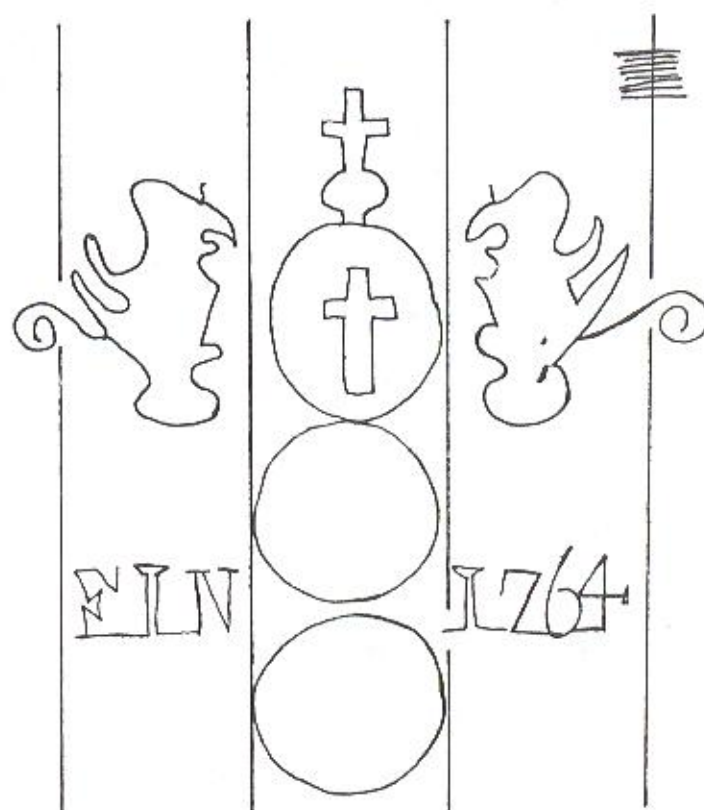
(17...)

VEVVE MONTE  
BIGORRE

107  
(1747)



109  
(1764)



**FILIGRANAS REGISTRADAS  
POR HANS LENZ**, con los  
números que les asigna  
en su libro de 1990,  
pp. 239 y 317

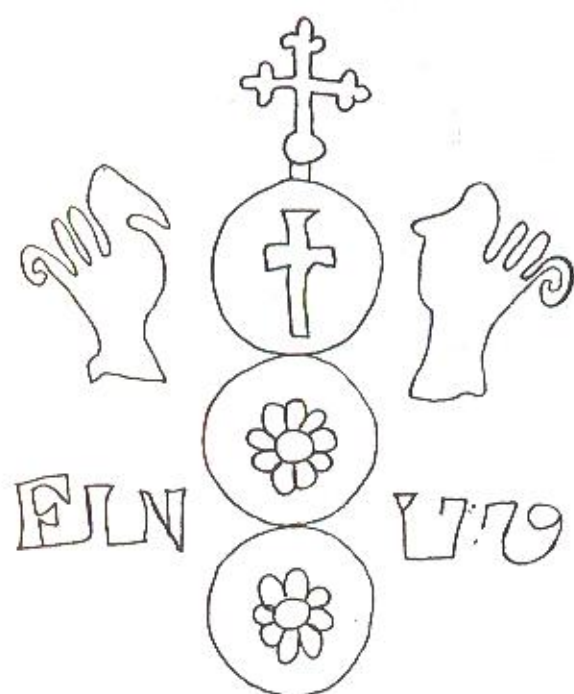
La 382 y la 107 se ven de menor tamaño  
porque el autor las calcó de fotografías  
que presentó en su trabajo de 1940 con  
Gómez Orozco

Todas son de su colección particular

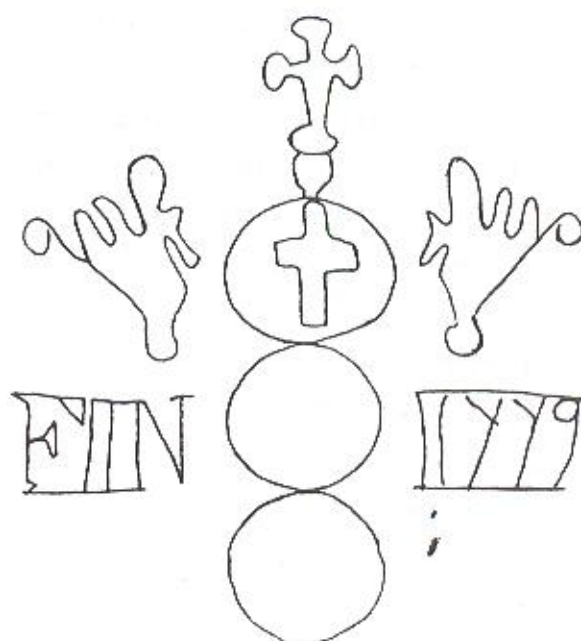




130  
(1780)



132  
(1780)



131  
(1780)

**FILIGRANAS QUE REGISTRA CRISTINA SANCHEZ BUENO**

*Con los números que les asigna en su catálogo*

*Entre paréntesis el año con que está fechado el documento escrito sobre las hojas que trabajó la autora*

Desafortunadamente ambos autores no dan más datos de procedencia de estas marcas, por lo que el trabajo de Briquet sigue siendo el que nos reporta información útil<sup>43</sup>.

Es interesante saber desde dónde vino y de qué calidad era el papel sobre el que escribió Dominga de Guzmán, pero queremos responder aproximadamente en qué año comenzó a escribir esta recopilación de recetas culinarias y demás informes personales. Una cuestión similar se planteó Briquet al realizar su larga investigación; él preguntaba: "¿Se puede evaluar el tiempo que transcurre entre el día en que la hoja de papel se fabricó y el día que se escribió en ella?"<sup>44</sup>

Por un estudio que cita Briquet de un tal Likhatscheff, parece que la distancia que separa el lugar de fabricación del lugar de empleo del papel en Europa siempre pudo ser atravesada en menos de un año y, por lo tanto, una hoja de papel fue posible escribirla muy lejos de su lugar de origen el mismo año de su fabricación. Para establecer un periodo máximo del tiempo transcurrido entre fabricación y uso, Briquet hizo el análisis de la constante diversidad de filigranas que se cambiaban y cosían a un mismo bastidor. De las 16,112 figuras que reproduce en su obra, 2,558 tienen variantes idénticas, las cuales estudia por siglos, tomando en cuenta los dos formatos de pliego: el ordinario y el gran formato. De esto obtuvo una "*Tabla de filigranas idénticas y de la duración de su empleo*", dividida en tres periodos: fin del siglo XIII al siglo XIV, siglo XV y siglo XVI. Esta tabla muestra que en los tres siglos examinados, el tiempo transcurrido entre la fabricación y el empleo del papel ha sido casi el mismo: más de la mitad (el 54%) fue empleado a los

---

<sup>43</sup> Incluso Lenz aclara, para todo el registro que él realizó, que "en algunos casos es posible establecer quién empleó dichas filigranas y en dónde, mas estimamos que para los fines de nuestra presentación, ello es de poca trascendencia". Lenz, *Op. cit.*, p. 213. Por su parte Sánchez Bueno señala sobre los círculos sobrepuestos: "La duración de esta marca es notable, Mena la registra con la fecha 1521; en el AGN, se encuentra en documentos fechados desde 1557 hasta 1780". Sánchez B. *El papel y la marca de agua...*, p.61

<sup>44</sup> Briquet, *Op. cit.*, p. XVIII



cinco años; el 80% a los diez años, y el 90%, a los 15 años siguientes de su fabricación. Con estos resultados Briquet recomienda que si se desea conocer la fecha aproximada en que se escribió un documento que no está fechado, se considere un periodo de evaluación de 30 años para papeles de formato ordinario, periodo que puede resultar el doble para los papeles de gran formato. El procedimiento para este cálculo consiste en comparar la filigrana del documento con las compiladas en su registro, en donde señala las fechas en que fueron empleadas. De ellas se toma la más antigua y la más reciente, para sumar 15 años a la primera y restar 15 a la segunda, así resultará entre ambas fechas un periodo aproximado en el que pudo haber sido escrito. Cuando sólo aparezca una sola fecha en el registro, a esta única se le sumarán y restarán los 15 años respectivos y entre ambas fechas se puede establecer el periodo de escritura. Briquet probó su propuesta con hojas de libros impresos y fechados para controlar los cálculos, obteniendo resultados positivos en el fechamiento aproximado a partir de la comparación de filigranas idénticas o similares<sup>45</sup>. Un cálculo así a veces dará fechas que oscilan en extremos muy alejados y otras veces marcará límites estrechos, pues depende de los datos que ha podido presentar el autor, o dependerán de los que podamos reunir nosotros; de cualquier manera ofrece una herramienta más para autenticar un documento, calculando la fecha de su expedición o la del uso del papel, además de mostrarnos la conveniencia del estudio de las filigranas y cómo sacar partido a una compilación, resultado del largo estudio sobre papeles antiguos.

Siguiendo esta propuesta debemos considerar la fecha más antigua de nuestra filigrana que es 1717, la cual aparece en el libro de Dominga, pero como parte del mismo libro también aparece la de 1718, es lógico pensar que no se encuadernó en 1717. La filigrana similar que se encuentra en el libro de Lenz registra

---

<sup>45</sup> Cfr. Briquet, *Op. cit.*, pp. XX-XXII

la fecha de 1747, así que calcularemos

$$1718+15 = 1733$$

$$1747-15 = 1732$$

El periodo que nos da es de sólo un año: Dominga pudo empezar a escribir en su libro entre 1732 y 1733.

Para dar otras opciones de responder su pregunta del tiempo que transcurre entre la fabricación del papel y su uso, Briquet analizó también a las filigranas que registran su año de producción, como las del caso que nos ocupa. A estas fechas registradas las denomina milésimos, los cuales sólo tienen la función de indicar el año de producción del papel<sup>46</sup>. Los papeles filigranados con milésimo ofrecen un medio más seguro para constatar cuánto tiempo después de su fabricación fueron usados relacionando la fecha marcada con la que aparece escrita en el documento. En su estudio Briquet encontró que para 31 filigranas diferentes que van de 1545 a 1599, en 87 de 95 casos (o sea el 92%), el papel se empleó en un plazo de 12 años después de su fabricación, y sin considerar una filigrana de 1551 que su milésimo no corresponde a la fecha de fabricación, halló que en 74 casos de 80 (el 92.5%), el papel se usó en un plazo de nueve años después de su fabricación. Para mayor claridad podemos decir que la mitad del papel fabricado con milésimo fue consumido en cuatro años cuatro meses y que el 92% lo fue en 12 años (la última hoja lo fue al cabo de 26 años). Al no considerar el milésimo de 1551, la mitad del papel se usó en tres años dos meses, y el 92.5%, en nueve años (la última hoja en 23 años), un promedio de 4.39 años después de su fabricación.

Para casos del siglo XVIII Briquet hizo un cálculo semejante

---

<sup>46</sup> Hay muchos diseños de filigranas acompañadas de un milésimo. En el siglo XVII su uso se generalizó, particularmente en Auvernia. Los reglamentos sobre papelería francesa, desde 1739 a 1741, impusieron a los fabricantes la obligación de marcar sus nuevos moldes con el milésimo, dato que figuró por largo tiempo en los papeles de Francia, el cual es muy probable que fuera renovado todos los años.



con 45 filigranas<sup>47</sup> con milésimo; el resultado dio un promedio de uso de 1.28 años después de su fabricación, con diez años como extremo límite de empleo total del papel en 31 casos.

El autor aclara que ciertamente con un estudio tan restringido no pueden generalizarse conclusiones, pero con este acercamiento se tiende a probar que el papel no esperaba mucho tiempo para ser usado.

En el documento que trabajamos debemos considerar que las fechas escritas van de 1750 a 1799, todas dentro de la sección invertida en la que se registran los datos de compra-venta, bautizos, parentesco y recetas de tintes; este apartado se encuentra dentro del quinto cuadernillo, es decir, que más de cuatro cuadernillos anteriores fueron usados sin que se registrara alguna fecha. Además, considerando que se trata de una recopilación de recetas de cocina, tipo de registro que puede abarcar muchos años, pues no hay prisa de concluirlo, es factible pensar que su escritura haya iniciado algunos años antes a la fecha más antigua anotada. Entonces tenemos que al seguir la propuesta de Briquet (tomando en cuenta un extremo de diez años para papeles del siglo XVIII) con las fechas de nuestros milésimos resulta la siguiente aproximación:

$$1718+10 = 1728$$

Así nuestro periodo aproximado se amplía de 1728 a 1733 para ubicar la fecha en que empezó a usarse, y pasaron 31 y 32 años (respectivamente para los milésimos de 1717 y 1718) entre la producción del papel y la primera vez que se anota una fecha dentro del libro.

Ahora bien, no hay que olvidar que tratamos el caso de un libro y no de un documento en hoja suelta, por lo que debemos considerar el tiempo de encuadernación. Es común encontrar que un

---

<sup>47</sup> De los cuales sólo 31 fueron útiles, los 14 restantes no tenían la fecha en que se elaboró el documento escrito sobre las hojas.

libro impreso o en blanco registre más de un diseño de filigranas y que éstas sean de años distintos, en el libro de Dominga la diferencia es de sólo un año, pero podemos suponer que el papel empleado haya esperado algunos meses o quizá otro año más después de 1718 para ser encuadernado. Por otra parte el tiempo que tardaba el viaje del papel desde Bigorre a la ciudad de México pudo no haber excedido el año que se considera para el consumo en Europa<sup>48</sup>. Calculemos unos cuatro meses de camino entre Bigorre y Sevilla (120 días), 20 días de trámites aduanales, unos 110 días de travesía (por considerar algunas contingencias de la mar), otros 20 días para la aduana de Veracruz y 35 para el viaje a la ciudad de México:

$$120+20+110+20+35 = 305 \text{ días}$$

El cálculo presentado lo hicimos pensando en las mayores dificultades que pudieran encontrarse en el camino por tierra (montañas, barrancos, deslaves, mal tiempo, ríos crecidos, accidentes, asaltos), y por mar (trámites aduanales, enfermedad, mal tiempo, piratería). Recuérdese que los caminos para vehículos en Europa eran escasos y las mulas seguían teniendo primacía. Hasta el siglo XVIII -dice Fernand Braudel- las navegaciones eran interminables y los transportes terrestres estaban como paralizados...un camino aún en el siglo XVII, y en llanura, no era una cinta por la que el tráfico corriera sin obstáculos. Por lo general, apenas se percibía su trazo<sup>49</sup>. Pero si el viaje gozaba de la benevolencia del clima y de la buena fe del prójimo,

---

<sup>48</sup> Esta posibilidad de que un papel en la Nueva España pudo ser escrito el mismo año de su producción lo prueban los tres ejemplos de papeles con milésimos del catálogo de tesis de Sánchez Bueno, que reproducimos aquí, nos. 130, 131, 132. Su año de producción es 1779 y la fecha escrita que registran los tres es de 1780. Como no sabemos el mes de cada año registrado, cabe la posibilidad de estar dentro de un periodo de 10 a 12 meses de intervalo entre fabricación y uso. De cualquier modo el periodo entre 1779-1780 no es demasiado extenso.

<sup>49</sup> Citado por José Luis Martínez, *Pasajeros de Indias*, Madrid, Alianza, (ALI, 355), 1983, p. 20).



podría tardar menos de 100 días<sup>50</sup>

Calcular el lapso en que los pliegos fueron transformados en un libro en blanco, ya sea que el proceso de encuadernación se hiciera en la metrópoli o en alguna de las ciudades de la Nueva España como México, Puebla o Jalapa, se escapa de una posibilidad real de investigación. Lo cierto es que, siguiendo a Briquet y únicamente con las fechas que nos reporta el documento, tenemos un periodo aproximado, entre 1728 y 1733, para establecer el año en que, posiblemente, Dominga de Guzmán iniciara su manuscrito, y una trayectoria de 71 años (de 1728 a 1799) para su uso. En los pedazos de hojas sueltas<sup>51</sup> dentro del libro de Dominga de Guzmán, registramos dos marcas de agua distintas: un nombre y la parte superior de un diseño (ver reproducciones más adelante). El nombre es **AL MASSO**, registrado por Sánchez Bueno con la fecha (de uso) de 1834<sup>52</sup> y por Lenz con dos fechas (también de uso), 1836 y 1839<sup>53</sup>. Sobre el nombre de Masso, Briquet apunta que es uno de los papeleros que trabajaban en Fabriano y sus alrededores desde el siglo XIV. La parte de la otra filigrana que tenemos parece ser una marca catalana del valle de Capellades, usada por Anton Ferrer, que cataloga Sánchez Bueno con los años de escritura de 1790, 1810, 1817, y Hans Lenz con los de 1757 y 1823 (ver reproducciones). Ambas marcas eran reconocidas por la calidad del papel que representaban.

---

<sup>50</sup> Peter Boyd-Bowman, en el caso que estudia del año 1551 dice que si los datos que presentan los documentos son correctos, "el tránsito de las mercancías entre Sevilla y Puebla duraba aproximadamente 56 días". P. Boyd-Bowman, "Otro inventario de mercancías del siglo XVI", *Historia mexicana*, México, COLMEX, no. 77, julio-septiembre 1970, p. 117.

<sup>51</sup> Se trata del pedazo de hoja entre las pp. 68 y 69 continuando la receta de "Cubiletes" iniciada en la p. 68, y de la media hoja con tres recetas que seguramente pertenecieron a un cuadernillo de formato menor.

<sup>52</sup> Sánchez Bueno, *Op. cit.* p. 70

<sup>53</sup> Lenz, *Historia del papel...*, p. 325

*MARCA DE AGUA INCOMPLETA*

*En hoja suelta dentro del libro de Dominga de Guzmán  
Escrita con letra II*

Tamaño original  
Con rojo los bordes del pedazo de hoja

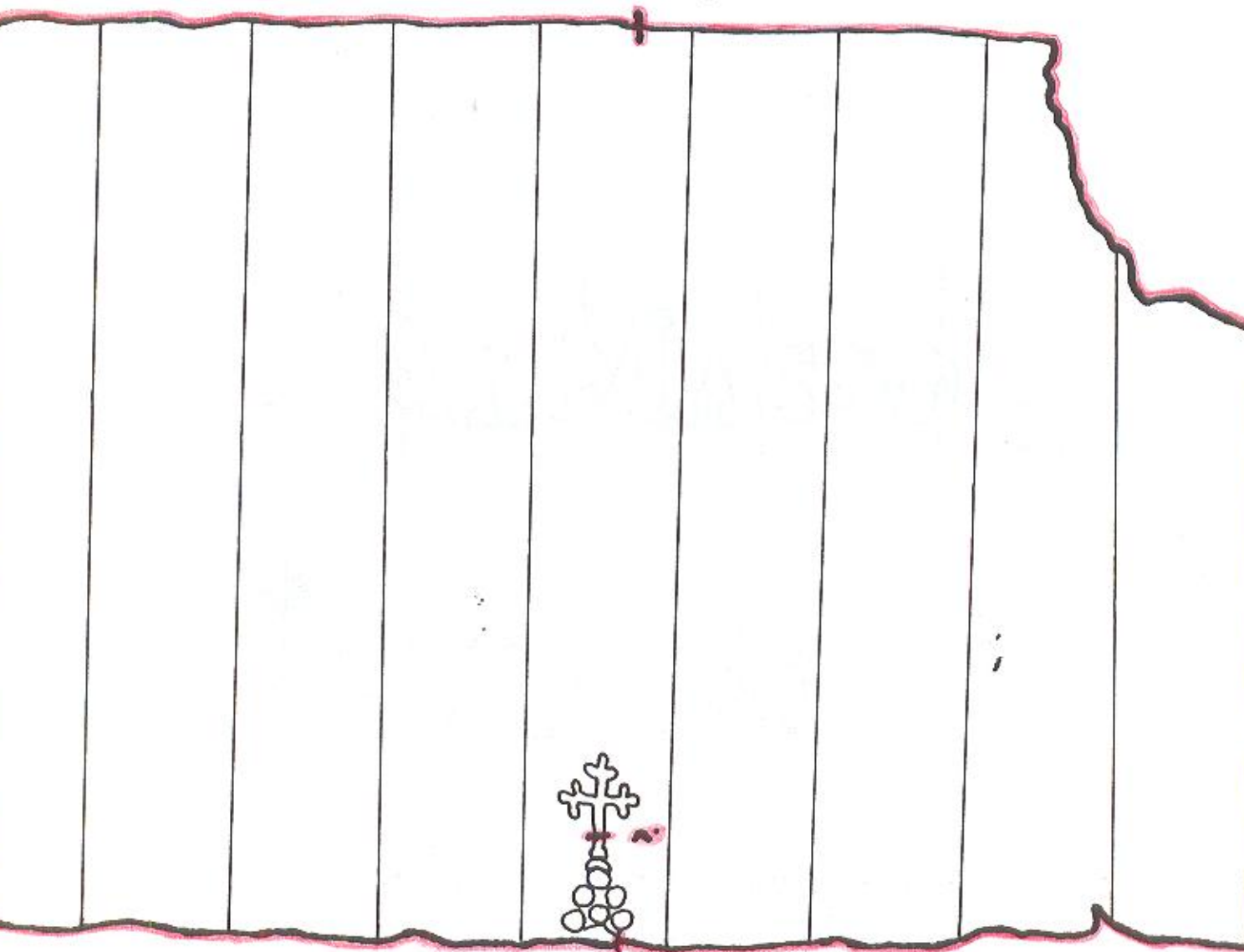




*MARCA DE AGUA INCOMPLETA*

*En hoja suelta dentro del libro de Dominga de Guzmán  
Esta hoja pertenecía a un libro de formato menor, 1/8 de pliego  
Escrita con letra B*

*Tamaño original  
Con rojo los bordes del pedazo de hoja*



ALMASSO

325

(1834)

*FILIGRANA REGISTRADA POR CRISTINA SANCHEZ BUENO*

*Con el número que le asigna en su catálogo  
Entre paréntesis la fecha escrita en el documento*

ALMASSO

412

(1839)

ALMASSO

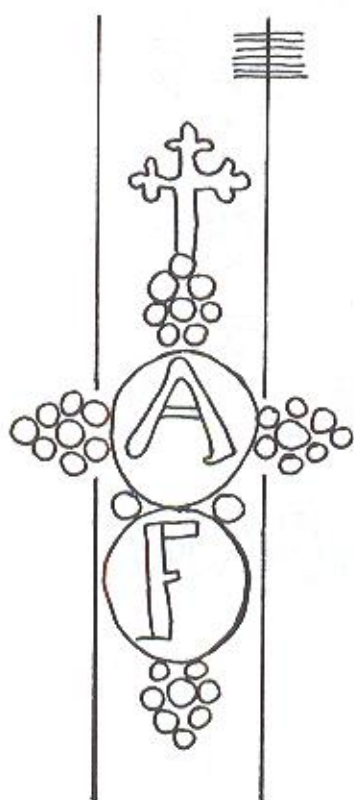
411

(1836)

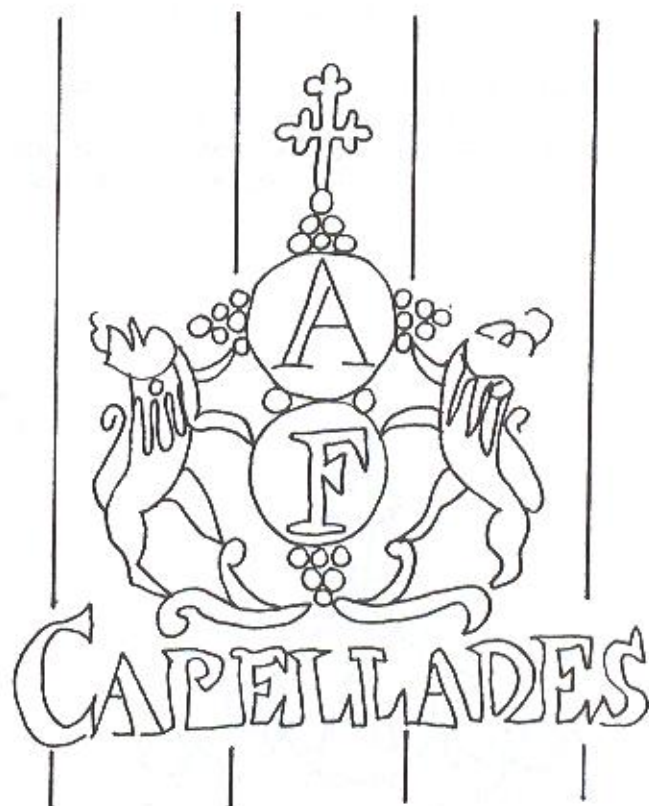
*FILIGRANAS REGISTRADAS POR HANS LENZ*

*Con los números que les asigna en su libro de 1990, p. 325  
Entre paréntesis la fecha escrita en el documento*





171 (1757)

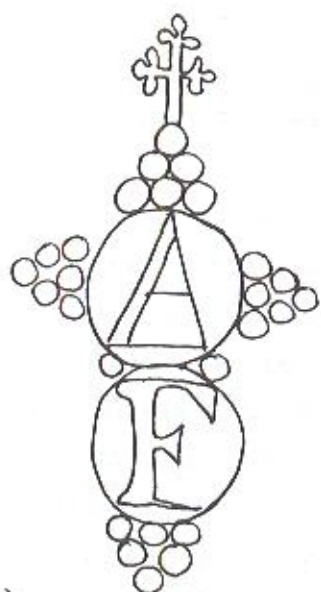


172 (1823)

# FILIGRANAS REGISTRADAS POR HANS LENZ

Con los números que les asigna en su libro de 1990, p. 251  
Entre paréntesis la fecha escrita en el documento

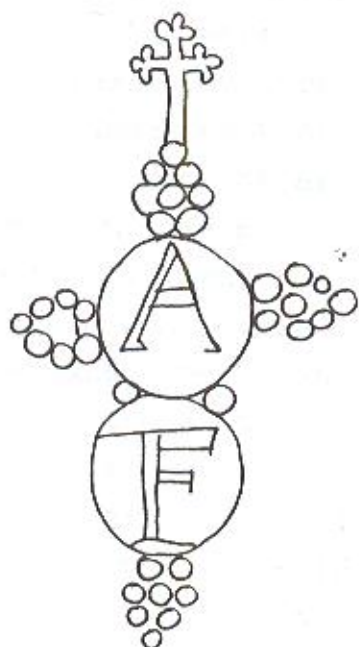
Possible diseño de la filigrana incompleta en la hoja suelta  
dentro del libro de Dominga de Guzmán y que  
pertenecía a un libro de formato menor



116

(1810)

ANTON FERRER  
CAPELLADES



112

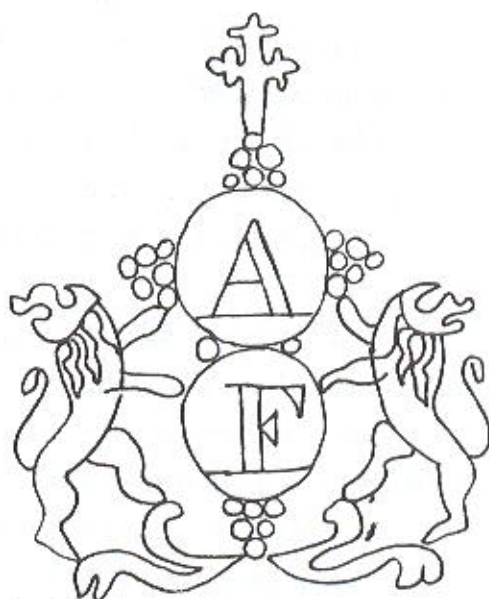
(1790)

FILIGRANAS REGISTRADAS POR  
CRISTINA SANCHEZ BUENO

Con los números que les da en su catálogo

Entre paréntesis la fecha escrita en el documento

Posible diseño de la filigrana incompleta  
en la hoja suelta dentro del libro de  
Dominga de Guzmán y que pertenecía a un  
libro de formato menor



CAPELLADES

115

(1817)



#### IV LA ESCRITURA EN EL LIBRO DE DOMINGA DE GUZMAN

Sobre las hojas del libro de Dominga de Guzmán encontramos 13 escrituras distintas (ver muestra más adelante). Una de ellas (I) escribió el 80% de las recetas culinarias, es la letra que inicia el libro y la que creemos perteneció a Doña Dominga. Las demás se intercalan a lo largo del libro con distinta frecuencia (consúltese el cuadro que permite ver la continuidad de las diferentes letras).

Es interesante ver cómo algunas letras continúan el trabajo que inició otra mano. Este es el caso de siete recetas de cocina en las que se intercalan las letras I con III y I con V, (en el cuadro se anota primero la letra que inicia la receta y después la letra que la concluyó). Veamos los cuatro casos en que la letra I inicia la escritura: 1°) sólo anota 1½ renglones, 2°) el título y seis renglones, 3°) el título y tres renglones, 4°) la mitad. En los casos en que la letra V inicia, sólo anota el título y un renglón, y en dos casos escribe la mayor parte de la receta y la letra I los tres renglones finales, en una, y los cinco finales en otra.

En donde también podemos encontrar que la letra I se intercala con otras es en las 12 hojas que fueron usadas de cabeza, en las relaciones de compras y de pagos, con las letras XII y XIII. Hay que tomar en cuenta que sólo la letra I se intercala con otras (III, V, XII y XIII), es la que anota el mayor número de recetas culinarias y es la que aparece en todo el libro, anotando también tres de las seis recetas de tintes, y las memorias de gastos e ingresos.

En cuanto a las letras que están en las hojas y trozos de hojas sueltas, consideramos que tanto la letra A como la C sí pertenecieron originalmente al libro, que llegaron como recados, una llevando la "receta de chicha por lo pronto" y otra era la

contestación del señor Bachiller don Ygnacio Rodríguez<sup>54</sup> que acompañaba un recado. Ninguno de los dos trozos registran filigrana que nos pueda indicar si estas hojas pertenecieron al libro o no, pero su tamaño y la manera en que se anotan corresponden a las características de los otros tres trozos en que sí aparecen letras que escribieron en las hojas del libro.

Los trozos y hojas sueltas nos hacen pensar en una particular forma de recopilar recetas culinarias que tenía que ver, por un lado, con la escasez del papel y, por otro, con la manera en que se establecía el intercambio de conocimientos domésticos para reproducir la vida cotidiana. Habrá que anotar para esta particularidad, el caso del pedazo de hoja suelta entre las páginas 68 y 69 que, curiosamente, continúa la receta de "cubiletes" empezada en la página 68, luego en la 69 inicia la de "mamones de almendra" que termina en la página 70. Este pedazo (de hoja) registra, como vimos, la filigrana AL MASSO, única vez en todo el documento. Es evidente que este trozo de hoja no perteneció originalmente al libro, pero la letra con que está escrito (II) comenzó desde la página 66, cinco recetas antes, a escribir hasta terminar los "mamones de almendra". Es seguro que algo le pasó al escribiente, tal vez perdiera el hilo de un dictado o al estar copiando de otro libro "se saltó", dándose cuenta, tal vez, hasta haber terminado de escribir los "mamones de almendra" y para reparar el error recortó un pedazo de hoja de otro libro en blanco y así dejar completa la receta de los "cubiletes" para Doña Dominga.

Con respecto a las tres recetas anotadas con la letra B descartamos que hayan pertenecido a este libro, pues aunque sí sea letra de la época, el formato de la hoja es menor y la parte

---

<sup>54</sup> Pudiera ser confuso que por un lado del recado diga: "Al Sr. Ba. Dn. Ygnacio Rodríguez" y por el otro esté rubricado por el mismo Ygnacio. Por lo común las cartas eran del tamaño de  $\frac{1}{4}$  de pliego, es decir, el doble del tamaño de este recado, y al escribir la epístola se dejaba un buen espacio en blanco al reverso. Lo que resulta evidente es que el bachiller utilizó la mitad de una carta recibida para mandar el recado a su amada. Por otra parte, en la relación de recibos de lo que queda en pie, aparece sólo una vez la rúbrica Rodríguez, que no corresponde a los trazos de la letra del recado.



de filigrana que registra, como vimos en el apartado anterior, es diferente a las del libro. Las cuatro páginas de este pedazo de hoja están numeradas en su ángulo superior derecho: 64, 65, \_\_, 67. Su letra no corresponde a ninguna de las registradas dentro del libro, sin embargo, al final de "mantequilla asada para ante" (p. 67) tiene una especie de rúbrica que dice *neni*, con trazos muy parecidos a los de la letra II. La filigrana no quedó completa por tratarse de un libro de  $\frac{1}{2}$ , entonces la mitad del diseño queda en una página y la otra en la compañera; pero al tratarse posiblemente de una filigrana que se ocupó durante el siglo XVIII, como lo vimos antes, este octavo de pliego pudo haber sido incluido desde entonces, aunque exista la posibilidad de que los dueños posteriores la hayan incorporado a la carpeta de Doña Dominga para tener reunidas todas sus recetas antiguas.

MUESTRA DE LAS TRECE LETRAS DISTINTAS  
QUE APARECEN EN EL LIBRO DE DOMINGA

I

Gallinas en bien me sabe  
Se Cojeran Vnas nuevas  
Un metate Con afor y Coma  
muí bien el metate y se  
Casuela una poca de Mani  
ficia y hasi que este bien  
za un poco de Caldo dela  
modo...

II

plade  
de baren las clava  
de queso bien b  
y luego se re  
eben la. Llenar  
le echa baraza a  
car muí remola  
se abuele en la  
chi se unta una  
sueña con manna  
...

III

...a así luego  
St. Col. Llerza  
pone a la ser. Chousones. Col  
me salada se pone. Todomes  
coge una Col buena bla  
ba abrogando y se va  
los Chousos y de más peso  
ciuda y se tributen también e

IV

Farmalès de Atole  
Se muele el Atole se dexa  
expirne en una servilleta  
masa, y quatro onzas men  
desa la Masa se le hecha  
e bate con palita hasta q  
... en chaxa



V

Conveja de Puenda y  
na libra de esta fruta  
rà la mitad del palito y se  
quea fria metiendola despues  
na de azúcar desleida en agu  
dos exbores, pero se advierte

VI

Sardas de Barrio  
Dada  
pone la carne en caldo  
a la miel, tojillo, tomate  
y sholla humada clabe

VII

Dos quitas de canela  
es yemas de huevo y una  
plate de mistela de anis  
muy fina y encasando  
gira de esiguito a la  
arte

VIII

Qiso de Alcahofo  
nes y coridas se parten en q  
mitades segun el tamaño y  
se toma una poca de harina  
y una poca de Maneca, y se en  
mista con las Alcahofo y apro  
se secan desando q quede como

IX

Solchichone  
Carne de Puence picada  
Clavo Pimienta gorda Tom  
bea Menible Pimienta  
de balla cargado y una  
de carne un puntillo de es  
muu, bien molidas y entu

X

Seda rosada  
Se cose un poquito al  
pone a la bix en la a  
se la seda se yista  
a quello agua a la  
a la ayal si saca de



XI

sequesen los frijoles gordos,  
don se muelen un poco  
y se frien afor y comen  
mucha allí se echan y los frijoles  
comer y una pizcota de vinagre  
n. cosido chilito, y aceituna  
queso por encima y oregano

XII

1.º de Viaje treinta y dos  
2.º de Viaje treinta y dos  
3.º de Viaje treinta y dos  
4.º de Viaje treinta y dos  
5.º de Viaje treinta y dos  
6.º de Viaje treinta y dos  
7.º de Viaje treinta y dos  
8.º de Viaje treinta y dos  
9.º de Viaje treinta y dos  
10.º de Viaje treinta y dos

XIII

En 8.º día del mes de Junio del año de 1763 años  
nació un hijo de D. Juan Guzman y de D.  
María Apolonia Fernandez de Vique; se baptizó  
en 9.º del mismo mes, en el Pueblo de Toluca  
del Valle. Y se nombro Jph. Ant. Rafael  
fueron sus padrinos; de agua el S. D. Jph. Ant.  
Juan de Guzman y de vino S. D. Donatiano  
Garcia de Figueroa  
En veinte de Julio de 1763 años nació María  
Jph. Donatiano y se baptizó el día quince



PEDAZOS DE HOJA SUELTOS QUE MUESTRAN  
OTRAS TRES LETRAS DIFERENTES

A

*Rezeptu de Chicha por lo  
 pronto  
 Ador Lib. de Anucax nuebe Otto  
 y agua, una Piña, Haco y Fla  
 bo, con pimienta, Haco y cané  
 la, guano Limones; se le da  
 color con pñucillo, ó con fñu  
 ra llamada Pitahaya el q.  
 parezca mejor á la vista y  
 guito y quien la haga*

(tamaño original)

67  
 azar con azucar de vaina, y la  
 encartazas en pedras viscosas  
 Duxat azucar, y Canela, y la  
 olla rebuelbo todo y baste  
 cho clara, y llena bajo, y pon  
 la manteguilla a el recorde,  
 y asi q. se balle do quitando  
 rebuelcalos en el biscocho y  
 buelue a ponerla, y se  
 buelue a derretir q. la olla se  
 nado el viscoso, un tale con  
 unas plumas quebo y buel  
 beta a poner en secando el  
 bueto pronto mas viscoso  
 neni

64  
 Duxco se le hecha y se bato, y la  
 naga se hecha en la Obliga con  
 q. sonjola bato de p. encima.

### Axiguapa

A castro quaztillos de lehedo  
 libras de Azucar blanca tres  
 onzas de Almendon se cuela en  
 sexbilleta y se pone a la luma  
 se meneas en parax. y a  
 guada azar el punto  
 despegue del q. y se  
 en Cajeta o plato  
 Sie.

Seita p. pon

anverso

66  
 Se le hecha a la leche su azu  
 car competente se le quita el  
 yorda se cuela se le hecha un  
 poco de azar almendra maza  
 rada y un poquito de almendon  
 mado, y servido, se pone a co  
 zer hasta q. tiene punto de  
 mayaz blanco se le heha tan  
 nta agua de azar da otro  
 Exor se tapa y en un lepro  
 limpio se heha, a otro dia  
 bastantes buetos mas  
 Claras con una po  
 uca bastante ca  
 ra en la leche fi

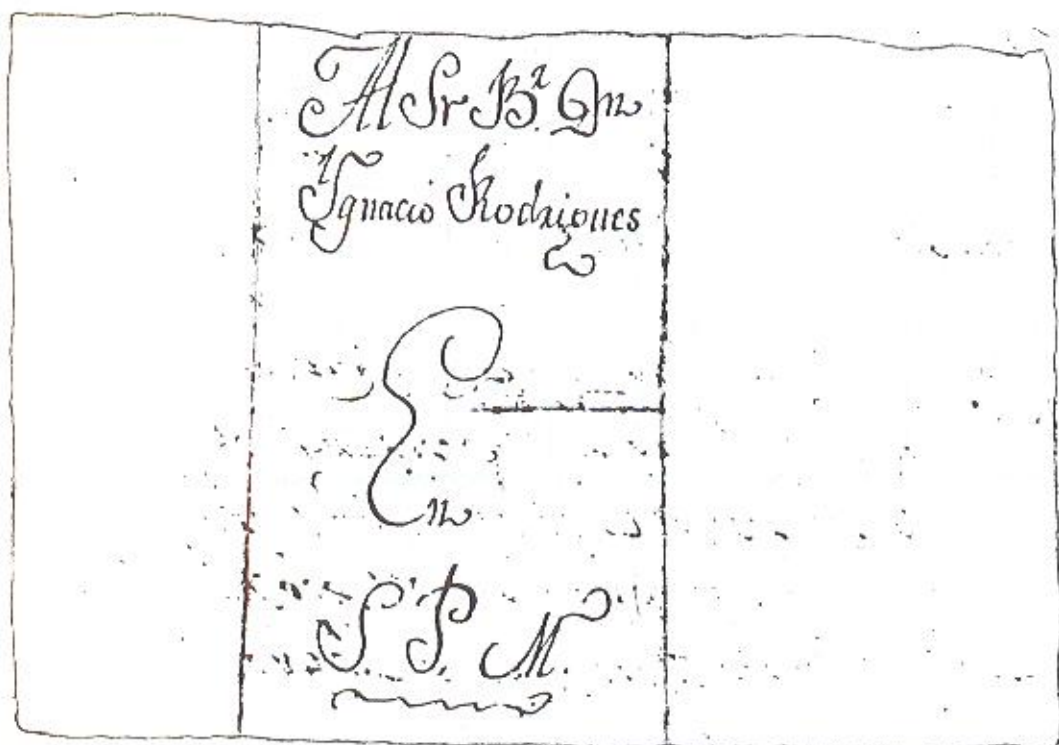
en incorporada se rebuelbo  
 hasta q. deo vien incorporado  
 se una una Casuela con may  
 keca se pone un poco de esto  
 y otra Capa de almendra maza  
 rada se ponen laa hasta lle  
 nar la Casuela se mete en el hor  
 no con Ciudado, se le heha azu  
 car, y Canela p. ensima.

### Manteguilla aada a Anse.

Tomara una Manteguilla  
 quide y a dia anela echa  
 a l. en  
 ra en agua p. q. enduxca

reverso





anverso

Mando otras tres Docenas de bucos  
 y como no lo hubo, con esto pienso  
 q. pagar bucos moles, o lo que  
 te parezca mejor, y la Xixiella  
 manda dos zn. de pan blanco  
 y medio de semilla de manite-  
 ca. Ju. Affm. q. mucho te  
 ama en tu Ignacio  
 mandarme el carotón.

reverso



# RELACION DE FRECUENCIA CON QUE APARECEN LAS DIFERENTES LETRAS EN EL DOCUMENTO

## Recetas culinarias del libro (348 recetas)

| LETRA        | I | I-III | III | I   | III | VIII | III | III | II | I | I-V | V | V-I | I  | I-V | V | I | VII | II | I | I-V | V-I | V | V-I | I | III | SI EN CV   | II | III | II | I  | IV | IX | II | VI |
|--------------|---|-------|-----|-----|-----|------|-----|-----|----|---|-----|---|-----|----|-----|---|---|-----|----|---|-----|-----|---|-----|---|-----|------------|----|-----|----|----|----|----|----|----|
| CRONOTITULAS | 1 | 1     | 1   | 145 | 1   | 2    | 1   | 2   | 13 | 2 | 1   | 3 | 1   | 82 | 1   | 1 | 6 | 1   | 1  | 4 | 1   | 1   | 1 | 1   | 3 | 6   | CEIRDTNIDA | 2  | 1   | 1  | 37 | 5  | 3  | 2  | 5  |

## Recetas culinarias en hojas y trozos sueltos (recetas)

| LETRA        | XI | II | VII | A |
|--------------|----|----|-----|---|
| CRONOTITULAS | 2  | 3  | 1   | 1 |

hoja de otro libro de la misma época

| I   | II | III  | IV   | V    | VI   | VII  | VIII | IX   | X | XI       | XII              | XIII                              |
|-----|----|------|------|------|------|------|------|------|---|----------|------------------|-----------------------------------|
| 1   | 13 | 1    | 5    | 3    | 5    | 2    | 2    | 3    | 3 | 2        | Sólo en cuentas. | En cuentas y en noticia           |
| 145 | 1  | 1    |      | 1    | 1    | 1    | 1    | .40% |   | .60%     | Firma Virviesca  | de bautizos y razón de parentesco |
| 9   | 2  | 1    | 1.5% | 1    | 1.5% |      |      |      |   |          |                  |                                   |
| 82  | 1  | 2    |      |      |      | 3    | 3    |      |   | 1        |                  |                                   |
| 6   | 2  | 6    |      | 5    |      |      |      |      |   | (tintas) |                  |                                   |
| 4   | 3  | 1    |      |      |      | .90% | .90% |      |   |          |                  |                                   |
| 3   |    |      |      | 1.5% |      |      |      |      |   |          |                  |                                   |
| 37  | 22 | 12   |      |      |      |      |      |      |   |          |                  |                                   |
| 283 | 6% | 3.6% |      |      |      |      |      |      |   |          |                  |                                   |
| 80% |    |      |      |      |      |      |      |      |   |          |                  |                                   |

RECETAS DE COCINA  
CON DOS LETRAS  
1 I-III  
3 I-V  
3 V-I  
7 = 2%

NOTA: PARA LOS PORCENTAJES SOLO CONSIDERAMOS LAS RECETAS CULINARIAS DEL LIBRO Y LAS ESCRITAS EN HOJAS Y TROZOS DE HOJA SUELTOS CON LETRAS QUE TAMBIEN APARECEN DENTRO DEL LIBRO (I a IX, XI y A) TOTAL = 358 RECETAS CULINARIAS

## Sección invertida (12 hojas)

|           |                                                                    |                                                                       |                     |                           |                                      |                          |                                                 |                                                  |                                                                |                                                                          |                                                       |                                             |                                     |                   |   |
|-----------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------|--------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------|---|
| LETRA     | XIII-I-<br>XIII-I-<br>XIII                                         | XII-I-<br>XIII-I                                                      | I                   | XI                        | X                                    | XII                      | X                                               | XII                                              | XIII                                                           | XIII                                                                     | XIII                                                  | XII                                         | XIII                                | I                 | I |
| LOCALIDAD | Relación compra de haba y sal 1775.<br>Memoria sueldo pastor 1775. | Relación de pagos febrero s.a.<br>Resago 1751.<br>Sueldo pastor 1750. | 3 Recetas de tintes | 1 Recetas tintes de tinte | Recibos de resago 11 de febrero s.a. | Sigue receta tinte nácar | Recibos de lo que da en pie, 3 pp. jul-feb s.a. | Memoria de dos nacimientos y bautizos 1763, 1765 | "Memoria de lo que me deven de las mulas...", 1759 (8 lugares) | Memorias de venta de ganado mayor y menor 1771, 1774 y 1775 (15 lugares) | Memoria sobre labor y meldo de dos trabajadores, 1765 | Razón de parentesco de los niños bautizados | Cuenta de dinero recibido y gastado | Gasto en arrieros |   |



De cualquier modo todas las letras, las 13 diferentes dentro del libro, más las otras tres de los trozos de hojas sueltas, son del tipo conocido como *cursiva* o *bastardo español* que se derivó de la escritura itálica, adoptada de los tipos de una imprenta italiana que publicó en 1501 una obra de Petrarca.

Durante el periodo colonial la escritura en América presentaba las mismas características que en la metrópoli: forma y desarrollo fueron compartidos, por lo que convendrá ver brevemente cuáles fueron estos.

En la segunda mitad del siglo XIV la letra cursiva gótica redondeó sus caracteres y tuvo más enlaces, dando lugar a la letra cortesana. En una *Carta arancel* (1503), la reina Isabel la Católica designó como *cortesana* este tipo de letra que aparecía en sus documentos. Esta escritura siguió usando la Cancillería Real hasta bien entrado el siglo XVI. En este siglo los documentos notariales, las actas municipales y otros documentos judiciales, alternan tres tipos de letra: la *cortesana*, la *itálica* y la *procesal*. A esta última también le dió el nombre la reina Isabel en el mismo edicto, y es la que nos encontramos en documentos del siglo XVI y XVII, a veces imposible de leer. La procesal es una degeneración de la cortesana, la figura de las letras en ambas es esencialmente la misma y sus abreviaturas análogas, pero la procesal es muy tendida, de trazo incorrecto, de mayor tamaño, con más enlaces y de separación irregular entre palabras, muchas veces muestra un trazado arbitrario, y libre. A este tipo de letra también se le conoce como *encadenada* o *cadenilla*, pues se escribían "renglones enteros sin separar la pluma, formando una sucesión de ondulaciones y bucles, de deformaciones caprichosas y de enlaces arbitrarios"<sup>55</sup>. La complicación que alcanzó este tipo de letra fue motivo suficiente para que desde 1503 la reina Isabel tratara de remediarlo al recomendar en su *Carta arancel* «...que se pague a diez maravedis

---

<sup>55</sup> María Elena Eribiesca. *Notas introductorias al estudio de la paleografía*, México, SEP/IGPE/ENSA, 1980, pp.47-48

cada hoja de pliego entero, escrita fielmente de buena letra cortesana y apretada e no procesada...»<sup>56</sup>

Haciéndose poco caso de la misiva real la letra encadenada fue usada por los escribanos hasta bien entrado el siglo XVII, empeorándola tanto que su interpretación era muy difícil. Hasta Don Quijote se quejaba ante la dificultad de entender esta letra, recomendando a Sancho que no diera a copiar a un escribano cierta carta dirigida a Dulcinea para que no fuera en «aquella letra procesada que no entenderá Satanás»<sup>57</sup>.

Por su parte, la escritura itálica se empezó a usar en Castilla desde el primer tercio del siglo XVI. Esta es una modalidad caligráfica clara, regular, casi desprovista de nexos y con inclinación a la derecha. Es la que tomó como modelo la escritura española tradicional para sus trazos y uniones, dando como resultado el tipo de letra llamado bastarda porque «...bastardeando o degenerando de su anterior formación perdió la aridez y viveza de sus ángulos, y adquirió en ellos cierta rotundidad y curvatura conforme al buen gusto de los sabios pendolistas»<sup>58</sup>. Poco a poco la letra *bastarda*, sustituyó a la cortesana y a la procesal en los documentos notariales, los judiciales y otros, e influyó para que ésta se simplificara y fuera más inteligible, penetrando en la Cancillería Real. Por sus ventajas se adoptó para la transcripción de libros y se extendió su uso entre las clases cultas. Esta difusión se logró gracias al esfuerzo de los calígrafos peninsulares durante los siglos XVI y XVII para desterrar por completo la escritura *procesal* al finalizar esa centuria proponiendo el tipo *bastarda*, *bastardo*

---

<sup>56</sup> Carta Arancel de Isabel la Católica, 1530. Citada por Millares Carlo y Mantecón. *Atlas de paleografía hispanoamericana...*, p. 41

<sup>57</sup> *Ibidem*, p. 42

<sup>58</sup> Torcuato Torio de la Riva, *Arte de escribir por reglas y con muestras, según la doctrina de los mejores autores antiguos y modernos, extranjeros y nacionales*, Madrid, 1798, p. 56.  
Pendolista = escribano.



*español o esculapía* <sup>59</sup>.

Fueron diversas las obras que se imprimieron durante el siglo XVIII para difundir el arte de escribir con este tipo de letra en España y sus colonias<sup>60</sup>. Esta caligrafía se usó hasta fines del primer tercio del siglo XIX y presentó muchísimas ventajas al disminuir la importancia que se le daba anteriormente a las abreviaturas, de tal manera que su lectura nos resulta sumamente accesible, de allí se considera que junto con la letra del siglo XIX, la bastarda queda excluida del dominio de la paleografía.

#### PLUMAS Y TINTAS

Todas las letras del libro de Dominga de Guzmán fueron hechas con tinta, no hay anotaciones con lápiz. Como lo señala Marie Vander en su informe, se ven tintas de color sepia (la gran mayoría de lo escrito está en este tono), negro y azul (sólo una receta con ambos colores).

En aquella época la tinta negra se usaba comúnmente, las tintas de colores: rojo, amarillo, verde, dorado, plateado, eran usadas para colorear códigos, ejecutorías, partituras, letras capitulares o márgenes.<sup>61</sup>

---

<sup>59</sup> Llamada así porque en España los padres esculapios contribuyeron "al perfeccionamiento de nuestra letra bastarda, popularizando en sus numerosas escuelas la enseñanza de una excelente letra, clara, permanente, veloz y gallarda..." Antonio Alverá Delgrás, *Compendio de paleografía española ó Escuela de leer todas las letras que se han usado en España desde los tiempos más remotos hasta fines del siglo XVIII*, Madrid, Imprenta de D. Anselmo Santa Coloma, 1857, p. 22

<sup>60</sup> Entre ellas podemos señalar: Juan Aznar de Polanco, *Arte de escribir por preceptos geométricos y reglas matemáticas*; Fr. Luis de Olod, *Tratado del origen y arte de escribir bien*, 1768; Esteban Jiménez, *Arte de escribir*, 1789; Domingo Servidora, *Reflexiones sobre la verdadera arte de escribir*, 1789; Torcuato Torio de la Riva, *Arte de escribir por reglas y con vuestras, según la doctrina de los mejores autores antiguos y modernos, extranjeros y nacionales*, 1798.

<sup>61</sup> "Dentro de los colores debemos considerar las sales de minio, sustancias que utilizaron para dar color rojo a las letras. Fueron muy útiles en los dibujos de las letras capitales y en otros adornos de los documentos en pergamino. Estos adornos se conocen como miniaturas, porque se les aplicaba minio, no por el tamaño que tenían". Delia Pezzat, *Elementos de paleografía novohispana*, México, UNAM/FFL, 1990, p. 36

La tinta negra era elaborada de dos maneras: al carbón y al galo tanato férrico. Algunos aspectos de estas técnicas nos permiten entender los cambios del color negro y por qué algunas hojas, además de las causas de un posible mal encolado, se perforan exactamente siguiendo el trazo de las letras o se traspasa la tinta a sus vecinas impidiéndonos leer con claridad el documento. En su trabajo sobre restauración de papel, María Cristina Flexes señala que la tinta al carbón

se fabrica a partir de negro de humo o de hollín, el pigmento se mantiene en suspensión en agua por medio de cola, gelatina o goma. Esta tinta es durable y no tiene ningún efecto para el material que sirve de soporte, tampoco se deteriora con el tiempo pero sí se puede dañar al frotarse <sup>62</sup>.

Por su parte, Delia Pezzat nos da un dato más antiguo:

A principios de nuestra era, se utilizó una tinta hecha a base de nuez de agallas y goma, a la que posteriormente se agregó vitriolo. Los recetarios medievales consignan que también el vinagre y la cerveza entraban en la composición de la tinta. Pasados algunos días en reposo se colocaba en un paño, se añadía goma y se hervía. Se menciona también el vino como uno de sus componentes <sup>63</sup>.

Por la necesidad de sustituir la tinta al carbón que se borraba fácilmente, se inventaron las tintas al galo tanato férrico, que se usaron desde el siglo VII al XIX. Estas tintas tienen una base de

sulfato ferroso tanino pero la tinta en sí no tiene color. Con el tiempo la tinta se oxida y se torna azul oscura. Se le agrega goma arábica para que no precipite. Las escrituras obtenidas son de color azul oscuro, pero la tinta continúa oxidándose y pasa al negro y luego al marrón. A estas tintas también se agregaba ácido clorhídrico o sulfúrico para mejorar la fluidez. Estos ácidos destrozan el papel y frecuentemente han

---

<sup>62</sup> Ma. Cristina Flexes. *El papel. fabricación, normalización, preservación, restauración*. Córdoba, CIDA/GEA, 1977, p. 14

<sup>63</sup> Delia Pezzat. *Op. cit.*, p. 36



atravesado la hoja. Las hojas vecinas se contaminan <sup>64</sup>.

Como la tinta tardaba en secar, después de escribir una frase o un párrafo más o menos extenso se esparcía sobre la hoja un polvo llamado marmaja, el que luego se sacudía; esta operación ayudaba al secado de la tinta. En algunas páginas del libro de Dominga aún es posible sentir lo terroso de las superficies mal sacudidas.

Para guardar las tintas y que no se secaran se usaban *escribanías* de talavera o cristal y plata que a veces incluían un pequeño candelero de una sola vela y un espejo para reflejar su luz sobre toda el área de escritura. Este recipiente impedía que la tinta se derramara si por algún motivo, entre papeles, libros y demás chácharas, el escribiente, descuidado, la volteara.

El *Vocabulario* de Pedro de Arenas ofrece los nombres de 15 objetos necesarios para escribir: tintero, tinta, pluma, papel, cuchillo, tixeras, mesa, libro, libro grande, libro chico, libro blanco, libro colorado, libro prieto, ocre, cera<sup>65</sup>.

Sólo los libros de coro, por el gran tamaño que se necesitaba tuvieran las letras, se escribían con caña, para documentos de formatos menores se usaron las plumas de aves. Era muy importante saber preparar las «péñolas» con el «cortaplumas», uña de plomo con la que se hacía un corte longitudinal preciso, hasta que quedaba bien afilada. Luego la punta se dividía en dos partes llamadas «gavilanes», «puntas» o «lingüetas». En 1798 el calígrafo y maestro de escribir Torcuato Torio de la Riva, recomendaba que para trazar la letra bastarda debía dejarse una lingüeta más larga que la otra para que fuera cómodo escribir con la pluma ladeada, lo que daría la inclinación pertinente para

---

<sup>64</sup> Ma. C. Flexes. *Op. cit.* p. 14

<sup>65</sup> No sabemos si la referencia al color del libro sea por el tipo de piel usado en la encuadernación, o se refiere a un uso particular, ya que el vocabulario de Arenas estaba destinado principalmente a enseñar a los sirvientes indígenas. Pedro de Arenas, *Vocabulario manual de las lenguas castellana y mexicana*, México, Henrico Martínez, 1611, p. 28 [facsimil, México, UNAM, 1982].

escribir con elegancia y «gallardía», preocupación de los calígrafos españoles<sup>66</sup>.

La selección de las plumas requería un conocimiento con varias referencias, no cualquier cálamo podía servir como instrumento del arte de escribir. Torio de la Riva mandaba que la pluma fuera

según lo acredita la experiencia unida al común sentir de los autores, *del ala derecha* (lo que se conocerá si puesta en la mano del mismo modo que si fuera a escribir con ella cayese el pelo más corto hacia la derecha y como fuera del brazo, y el más largo hacia la izquierda mirando al pecho), porque sienta mejor entre los dedos: *ni gorda, ni delgada... muy clara y cristalina... y dura y redonda* <sup>67</sup>.

Las plumas más apreciadas para escribir eran las de oca, pero también se usaban las de cisne, de cuervo y de ánade. Si doña Dominga tenía en su corral, entre gallinas, guajolotes y palomas, algunos gansos, patos o un cuervo visitante, ella misma pudo haber escogido las plumas para escribir sus recetas, fijándose que éstas tuvieran la curvatura hacia el índice de la mano que ocupara para escribir<sup>68</sup>.

---

<sup>66</sup> T. Torio de la Riva, *Op. cit.*

<sup>67</sup> [Bastardillas en el original]. Torio de la Riva, *Op. cit.*, pp. 121-122. Citado por Dorothy Tanck, "La enseñanza de la lectura y la escritura en la Nueva España, 1700-1821", Seminario de historia de la educación en México, *Historia de la lectura en México*, México, COLMEX/El Ermitaño, 1988, p. 79.

<sup>68</sup> Es probable que esta inclinación variara según el estilo de cada persona. Sabemos que se prohibió usar la mano izquierda, la siniestra, por aquello de que le pertenecía a Satán. Sin embargo, las maneras de acomodarse para escribir, recargando el brazo sobre la mesa, debieron ser, como hoy, diversas. Las indicaciones dadas a los alumnos de la escuela municipal de la Ciudad de México eran un tanto contrarias a las que señalaba el calígrafo español: «Las plumas no deben ser ni muy pequeñas ni muy grandes pero si redondas, claras y de casco no muy gordo; deben ser de una de las alas no torcidas, sino derechas y si tienen alguna inclinación, sea hacia el índice de la mano puesta a escribir para lo que sean a propósito las del ala izquierda...» [letra escrito en una plana por un niño de la escuela municipal en el Convento de Belén]. Citado, *loc. cit.*



## LO QUE GUARDO DOMINGA DE GUZMAN EN SU LIBRO

En el libro se puede morar. En cierto sentido está siempre presente, disponible, ofrecido en su integridad. Se puede buscar en él cualquier pasaje o página que interese; se le puede hojear sin que se desvanezca su integridad, aislar un fragmento mientras la totalidad permanece.

*Julían Marías*

Bastardas escritas con plumas bañadas de ferrotanatos sobre trapos transformados, han guardado por más de dos siglos los apuntes que interesaban a una mujer. Eran las notas que le permitieron reproducir y recrear su vida y la de su familia, día a día, cubriendo las primeras necesidades. El alimento y sus sabores eran tan importantes como las cuentas, los gastos, las compras y las ventas a personas que vivían en los poblados cercanos. No se olvidaron los colores que alegrarían las ropas, las personales, las de cama, la mantelería; dando un lugar a los recuerdos de nacimiento: que los bautizos consten y los parentescos estén presentes, que no se olvide el linaje ni la descendencia.

Ya con el cuadro «Relación de la frecuencia con que aparecen las diferentes letras del documento», tenemos una visión general del orden en que fue usado el libro en blanco, ahora veremos su contenido. Empezaremos con el listado de las recetas de cocina que, contando las que se encuentran en hojas y trozos de hoja sueltos y las que eran de otro cuadernillo, suman un total de 358<sup>1</sup>.

En muchos casos los nombres de las recetas no nos permiten

---

<sup>1</sup> Si descontamos las tres recetas anotadas en la hoja de otro cuadernillo, dan un total de 355 y si seguimos descontando las escritas en los trozos, tendremos que el libro conserva en sus hojas originales 348 recetas.

conocer a qué tipo de manjar se refieren, si se trata de un guiso, una sopa o un postre. De acuerdo con nuestra costumbre y manera de preparar, combinar y consumir los alimentos, podemos establecer una primera clasificación que permita acercarnos a esta variedad culinaria, al dividir en dos grandes grupos los manjares: los salados y los dulces, entendiendo por los primeros a los guisados, asados, salsas, embutidos, sopas, tortas de carne, «la comida», por decirlo de alguna manera; y en los dulces incluiremos las conservas, biscochos, mermeladas, antes, mazapanes, es decir, «los postres». Es pertinente aclarar que una división tajante sal/azúcar no existe en las recetas, pues hay muchas «de comida» que llevan sabores dulces y/o agrios; el azúcar era una especia muy apreciada; se agregaba en «pizcas» o se espolvoreaba sobre carnes y guisados que ahora no acostumbramos comer con este ingrediente, pero la tradición dulce-salado o salado-agrio o agridulce, se disfrutaba en Europa desde la Edad Media.

La intención de proponer esta división arbitraria la encaminamos para obtener una *traducción* del documento, es decir, entender cuál era el interés de recopilar tantas recetas.

Tenemos que en esta división 174 recetas son saladas y 184 dulces; una diferencia de sólo diez recetas le dan primacía a los manjares dulces.

## I LAS RECETAS

Al enumerar las recetas tuvimos como resultado una lista con todas ellas asignándoles un número con tres cifras distintas separadas por un punto, las dos primeras en arábigos se refieren, respectivamente, al número progresivo y al número de la página en donde se anota el inicio de la receta con su título en el manuscrito, la tercera cifra es en romanos indicando la letra que la escribió.



Este listado nos permite observar otra secuencia: el orden en que fueron anotadas las recetas según si fueran «saladas» o «dulces». Veremos que salvo tres recetas (4.2.I, 5.3.I y 153.63.VII), de la 1.1.I. a la 158.66.II, todas se refieren a guisos «salados». Luego vienen siete guisos «dulces» (159.67.II a 165.73.II), dos «salados» (166.75.II y 167.75.II), uno «dulce» y otro «salado». Le sigue un subtítulo que dice *pucheros de facil digestion que pueden bariar (sic) los enfermos y conbalesientes (sic)*; bajo él hay siete recetas (170.80.I a 176.82.I), dos con carne y las demás tienen pan o maíz. Continúa otro subtítulo: *Conserbas (sic) y cajetas*, a continuación no sólo se registran este tipo de manjares, hay 108 recetas (177.84.I a 286.143.I; la 222.106.I y la 274.135.VIII son «salados») referidas a conservas y mermeladas de frutas variadas, buñuelos, tortas, merengues, barquillos y huevos, todos manjares «dulces». Entre ellas encontramos la *Xalea de clabeles* (196.93.I) y el *Marquesote de rosa* (285.142.I), únicas recetas de flores que aparecen. Siguen otras seis recetas «saladas» (287.144.III a 292.146.III) y comienza la sección invertida (12 hojas) con las relaciones de compras y ventas, las noticias de bautismos, las seis recetas para tintes, la noticia de parentesco, dos memorias de trabajadores que inician su labor y el sueldo que ganan.

Al concluir este apartado invertido continúan, en la posición de las anteriores, 25 recetas de biscochos (293.175.II a 317.190.I.), una de hostias (318.190.I.), una para puntos de azúcar (327.197.I.), dos de chicha (328.199.II y 329.199.I.), tres de mostachones (330.200.I a 332.202.I.), dos de conservas (333.203.I. y 334.204.IV), una de arepas (335.204.IV), otra de tamales (336.205.IV) y dos de jaleas (337.205.IV y 338.206.IV). Siguen tres recetas de embutidos (339.207.IX a 341.208.IX), dos de tortas (342.208.II y 343.209.II), tres de carnes (344.211.IV. a 346.212.IV), un turrón (347.213.VI) y un panqué (348.213.VI). Las recetas que siguen en el listado son las que aparecen en las hojas y trozos de hoja sueltos de las que no podemos saber en qué

orden se incorporaron al libro.

Veamos en las siguientes páginas el listado completo de los títulos de las 358 recetas.

LIBRO DE DOMINGA DE GUZMAN  
LISTADO DE 358 RECETAS DE COCINA<sup>2</sup>

|           |                                                   |         |                                 |
|-----------|---------------------------------------------------|---------|---------------------------------|
| 1.1.I     | Chorisonos                                        | 18.8.I  | otras Zanorias                  |
| 2.2.I/III | (sin título<br>«sacaras la carne<br>de puerco...) | 19.8.I  | torta de carne                  |
|           |                                                   | 20.9.I  | otra torta de carne             |
| 3.2.III   | Sopa para Almuerzo                                | 21.9.I  | torta cuajada                   |
| 4.2.I     | tortita<br>para Almuerzo                          | 22.10.I | lomo relleno                    |
|           |                                                   | 23.11.I | Arteletes                       |
| 5.3.I     | Ojuelas                                           | 24.12.I | Albondigon                      |
| 6.3.I     | Nogada                                            | 25.12.I | torta de Arros                  |
| 7.4.I     | caldo de enpanada<br>para pescado                 | 26.12.I | otra torta de Arros             |
| 8.4.I     | Otro<br>pescado Bacalado                          | 27.13.I | Albondigas de Arros             |
|           |                                                   | 28.14.I | torta de bofes                  |
| 9.4.I     | pescado Alcaparrado                               | 29.15.I | Gigote portugues                |
| 10.5.I    | Otro pescado                                      | 30.15.I | manchamanteles                  |
| 11.5.I    | Bobos asados                                      | 31.15.I | Modo de aser<br>los sapitos     |
| 12.5.I    | otro pescado nogado                               | 32.16.I | torta fransesa                  |
| 13.6.I    | calabasitas rellenas                              | 33.16.I | Otro potaje                     |
| 14.7.I    | torta de calabasitas                              | 34.17.I | G a l l i n a s<br>deselabradas |
| 15.7.I    | frigoles<br>Blancos Alcaparrados                  | 35.17.I | Gallina en oregano              |
| 16.7.I    | sopa de frijoles                                  | 36.18.I | Gallinas mechadas               |
| 17.8.I    | Zanorias                                          |         |                                 |

---

<sup>2</sup> La ortografía es la que presenta el manuscrito.



|         |                             |         |                                                   |
|---------|-----------------------------|---------|---------------------------------------------------|
| 37.18.I | Gallina en bien<br>me sabe  | 62.27.I | otra<br>gallina agridulse                         |
| 38.18.I | la Angaripola<br>de la moda | 63.27.I | pastel ojaldrado                                  |
| 39.19.I | Gallina enbebido            | 64.28.I | ...ndo estofado<br>de vaca                        |
| 40.20.I | Nogada portuguesa           | 65.29.I | Alcaparrado<br>de gallina                         |
| 41.20.I | Gallinas en quartos         | 66.29.I | Alcaparrado<br>diferente                          |
| 42.21.I | Gallinas en betabel         | 67.30.I | gisado de pichones                                |
| 43.21.I | Gallinas en loco            | 68.30.I | ternera estofada                                  |
| 44.22.I | Gallina Blanca              | 69.30.I | sopa fransesa                                     |
| 45.22.I | pollos Borrachos            | 70.31.I | el señorito                                       |
| 46.22.I | Gaspacho                    | 71.31.I | Atortolado                                        |
| 47.22.I | otro gaspacho               | 72.31.I | gisado de godornises                              |
| 48.23.I | Sopa de biernes             | 73.32.I | Asado de<br>Abes mechadas                         |
| 49.23.I | Gallina morisca             | 74.32.I | enllerbado                                        |
| 50.24.I | potaje saramullo            | 75.32.I | Salsa de tomates                                  |
| 51.24.I | torta de Angeles            | 76.32.I | otra manera de salsa                              |
| 52.24.I | el Noble                    | 77.33.I | Xigote                                            |
| 53.25.I | el escondido                | 78.33.I | para tornachiles<br>o cualquier carne             |
| 54.25.I | el berde                    | 79.38.I | otros tornachiles<br>o ranas o cualquier<br>carne |
| 55.25.I | enbinado                    | 80.33.I | otros tornachiles<br>o cualquier carne            |
| 56.25.I | el Muerto                   | 81.34.I | prinsipio de gallina                              |
| 57.25.I | gisado de<br>los trapitos   | 82.34.I | pebre para cualquier<br>carne                     |
| 58.26.I | gisado de gallina           |         |                                                   |
| 59.26.I | Otro giso de gallina        |         |                                                   |
| 60.26.I | Otro giso de gallina        |         |                                                   |
| 61.27.I | otro giso de gallina        |         |                                                   |

|          |                                                            |          |                                     |
|----------|------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------|
| 83.34.I  | Otra masa de pastel<br>(sólo aparece el<br>título tachado) | 105.43.I | gisado de perejil                   |
| 84.35.I  | prinsipio de tomillo<br>para carne de puerco               | 106.43.I | gisado de carnero                   |
| 85.35.I  | prinsipio de pollos<br>y pichones                          | 107.44.I | Biudo                               |
| 86.36.I  | pesadumbre<br>para merienda                                | 108.44.I | casado                              |
| 87.36.I  | carnero<br>en ensaladilla                                  | 109.45.I | pollos genobeses                    |
| 88.36.I  | prinsipio de gallina                                       | 110.46.I | fricase                             |
| 89.37.I  | otro carnero<br>en ensaladilla                             | 111.46.I | Albondigon                          |
| 90.37.I  | pebre para cualquier<br>carne                              | 112.46.I | Amostasado                          |
| 91.38.I  | otro carnero                                               | 113.47.I | torta escondida                     |
| 92.38.I  | otro                                                       | 114.47.I | el prieto                           |
| 93.38.I  | Xamon para Almuerzo                                        | 115.48.I | pato en cañitos                     |
| 94.38.I  | otro para gallina                                          | 116.48.I | pato en pebre                       |
| 95.38.I  | enbinado                                                   | 117.49.I | loco                                |
| 96.39.I  | otro enbinado                                              | 118.49.I | gisado de ygaditos                  |
| 97.39.I  | lanpreado                                                  | 119.49.I | Alcaparrado<br>diferente            |
| 98.40.I  | Gigote cuajado                                             | 120.50.I | enpimentado<br>para carnero         |
| 99.40.I  | Xamon dorado                                               | 121.50.I | Bacalado                            |
| 100.40.I | guerto seco                                                | 122.50.I | Gallina en guarachi                 |
| 101.41.I | Morisco                                                    | 123.51.I | Giricase                            |
| 102.41.I | Mestiso                                                    | 124.51.I | barbon                              |
| 103.42.I | enchilado                                                  | 125.51.I | GISado de chicharos<br>en gallina   |
| 104.42.I | enbarrado                                                  | 126.51.I | Gallinas mechadas<br>en otro potaje |
|          |                                                            | 127.52.I | Manchamanteles                      |
|          |                                                            | 128.52.I | Agridulce                           |



|             |                                                  |                                                                                                                                                    |                                        |
|-------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 129.52.I    | espesia en dos                                   | 152.62.III                                                                                                                                         | Bocadito de borrego                    |
| 130.53.I    | pipian de canela                                 | 153.63.VII                                                                                                                                         | Rosquitas de canela                    |
| 131.53.I    | segundo pipian                                   | 154.63.VII                                                                                                                                         | Tapado                                 |
| 132.53.I    | caldo de empanada                                | 155.65.III                                                                                                                                         | Ropa puerca                            |
| 133.53.I    | Gallina morisca                                  | 156.65.III                                                                                                                                         | Col rellena                            |
| 134.53.I    | pichones ensapados                               | 157.66.II                                                                                                                                          | giso morisco                           |
| 135.55.I    | capon relleno                                    | 158.66.II                                                                                                                                          | pipian blanco                          |
| 136.55.I    | empanadas de pollos                              | 159.67.II                                                                                                                                          | Xiricalla de naraja<br>(sic)           |
| 137.56.I    | conejos en mollo                                 | 160.67.II                                                                                                                                          | La sandia cubierta<br>(sólo el título) |
| 138.56.I    | otros conejos                                    | 161.67.II                                                                                                                                          | torejas (sic)<br>de lechi              |
| 139.56.I    | conejos frios<br>para merienda                   | 162.68.II                                                                                                                                          | Cubiletes                              |
| 140.56.I    | salpicon                                         | 163.69.II                                                                                                                                          | Mamones de almendra                    |
| 141.57.I    | pollos crespos                                   | 164.71.II                                                                                                                                          | torta de almendra                      |
| 142.57.I    | carnero estofado                                 | 165.73.II                                                                                                                                          | dulces de saucle                       |
| 143.57.I    | otro carnero                                     | 166.75.II                                                                                                                                          | Escabechi fino                         |
| 144.58.I    | tornachiles                                      | 167.75.II                                                                                                                                          | Pescado en cuñete                      |
| 145.58.I    | tio pastel ojaldrado                             | 168.76.II                                                                                                                                          | pasta de xicama                        |
| 146.59.I    | carnero relleno                                  | 169.77.II                                                                                                                                          | Asado de <i>pescado</i>                |
| 147.60.I    | un capon relleno<br>con ostiones                 | ~~~~~                                                                                                                                              |                                        |
| 148.61.I    | salsa de gitomates                               | (Con letra I primer encabezado<br>en la página 80:)<br><i>pucheros de facil digestion<br/>que pueden bariar los enfermos<br/>y conbalescientes</i> |                                        |
| 149.61.III  | Xamon para cubrir<br>una meza antes<br>del azado | 170.80.I                                                                                                                                           | Panetela                               |
| 150.62.VIII | Giso de Abas<br>Berdes                           | 171.80.I                                                                                                                                           | Almendrada<br>de pechuga               |
| 151.62.VIII | Giso de higado<br>en comun                       |                                                                                                                                                    |                                        |

- 172.80.I Migas de Jesus Maria
- 173.81.I Migas Batidas
- 174.81.I Ormiguillo
- 175.82.I Gigote
- 176.82.I tortillitas de  
cacaguasincle de las  
que me cuadran
- ~~~~~  
(Con letra I segundo  
encabezado en la página 84:)  
*Conserbas y cajetas*
- 177.84.I conserba  
de Albarcoques de  
la que usamos mas
- 178.84.I Conseba de limones y  
naranjas
- 179.84.I/V Conserba de  
espejuelos
- 180.85.V Pasta de coco  
y sidra
- 181.86.V Conserva de guindas  
y seresas
- 182.86.V Todo genero  
de mermelados
- 183.88.V/I Huevos a la  
portuguesa
- 184.88.I guebos en pan
- 185.89.I conserba  
de tornachiles
- 186.89.I Cajeta de Axiquipa
- 187.90.I Cajeta de coco  
y lechi
- 188.90.I Mermelado  
de membrillo
- 189.90.I Cajeta de lechi  
y guebo
- 190.90.I Xalea de tejocotes  
de Sochiaca son  
mejores
- 191.91.I Ariquipa de piña
- 192.92.I Manjar real de  
San Juan del rio
- 193.92.I Mamelles
- 194.92.I Camotes sutiles
- 195.93.I Alegria de Ajonjolin
- 196.93.I Xalea de clabeles
- 197.93.I Ante de Naranja
- 198.93.I gigote de Natas
- 199.94.I Ante de coco  
y Marquesote
- 200.94.I conserba  
de sirguelas
- 201.95.I Buñuelos de Biento
- 202.96.I buñuelos  
de queso fresco
- 203.96.I Chiquiguititos
- 204.97.I Zoletas ;
- 205.97.I Buñuelos de lechi
- 206.98.I cajeta de chirimolla  
y lechi
- 207.99.I conserba de sapote  
blanco
- 208.99.I conserba  
de Membrillo
- 209.100.I buñuelos



- 210.100.I buñuelos de  
biento otros
- 211.100.I torta de lechi
- 212.101.I Otra torta de lechi
- 213.101.I torta de Marquesote
- 214.102.I sopa de lechi
- 215.103.I Postre de lechi
- 216.103.I torta de lechi
- 217.103.I Giricalla
- 218.104.I postre de lechi
- 219.105.I postre de  
lechi crema
- 220.105.I lechi quemada
- 221.106.I Chicharrones  
de regalo
- 222.106.I torta de Arros
- 223.107.I bien me sabe
- 224.107.I Ante de Nueses
- 225.108.I postre de lechi
- 226.108.I postre de xamon
- 227.108.I turrón
- 228.109.I panochitas de lechi
- 229.109.I buñuelos de molde
- 230.110.I tortillitas  
de cacaguasincle
- 231.110.I Ante de sanoria
- 232.111.I Sopa borracha
- 233.111.I Ante de mamei
- 234.111.I Ante de garbanzos
- 235.111.I Ante de cacaguates
- 236.111.I Manjar de sebollas
- 237.112.I postre de requeson
- 238.112.I Gasnates
- 239.112.I otros gasnates
- 240.113.I Manjar real  
o Maja blanco
- 241.113.I Guebos moles
- 242.114.I postre de pepita
- 243.114.I Ante de pepita
- 244.114.I postre de coco  
mui limpio
- 245.115.I turrón de Almendra
- 246.116.I Ante de Manja real
- 247.117.I postre de  
Manjar Blanco
- 248.117.I Ante de bien me sabe
- 249.118.I guebos moles que  
lleban menos guebos
- 250.119.I guebos reales
- 251.119.I Ante de lechi  
y llemas de guebo
- 252.120.I Otros biñuelos  
de biento
- 253.120.I otros biñuelos  
de queso fresco
- 254.121.I postre de cubiletes
- 255.121.I postre de Marquesote  
y guebo

- |                                                           |                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 256.122.I conserba de uba<br>crespa uba espino<br>brusela | 275.135.II Escafiroleta                                                                               |
| 257.123.I conserba<br>de Albarcoques<br>Amarillos         | 276.138.I Vinagre bueno                                                                               |
| 258.124.I Conserba<br>de sirguelas                        | 277.138.I Para los espíritus                                                                          |
| 259.125.I Merengues a<br>la española dobles               | 279.139.I Rodeos de canela                                                                            |
| 260.126.I Merengues secos                                 | 280.139.I/V Marquesotes                                                                               |
| 261.126.I Otra manera de torta                            | 281.140.V/I Suspiros                                                                                  |
| 262.127.I Barquillos<br>de flandes numero 9               | 282.141.V Torrejas                                                                                    |
| 263.128.I Barquillos 2                                    | 283.141.V/I Budi                                                                                      |
| 264.129.I otros barquillos 3                              | 284.142.I otro budi                                                                                   |
| 265.129.I huebos de faltiguera                            | 285.142.I Marquesote de rosa                                                                          |
| 266.130.I/V serezas o gindas<br>en aguardiente            | 286.143.I Alfeñique                                                                                   |
| 267.131.V Siruelas mirabiles<br>en aguardiente            | 287.144.III Morsillas                                                                                 |
| 268.132.I conserva de<br>Albarcoques berdes               | 288.145.III Menudo                                                                                    |
| 269.132.I manjar de cosina                                | 289.145.III Mole de sesos                                                                             |
| 270.133.I Cajeta de Abas                                  | 290.146.III Barbon                                                                                    |
| 271.134.I ... de Almendras<br>y lechi                     | 291.146.III Bocadito de<br>carnero                                                                    |
| 272.134.I Chiles rellenos para<br>Postre o para dulce     | 292.146.III Gongito                                                                                   |
| 273.135.I tortita<br>para Almuerzo                        |                                                                                                       |
| 274.135.VIII Giso de<br>Alcachofas                        | 12 hojas invertidas con las<br>cuentas, recetas para tintes,<br>noticias de bautizos y<br>parentesco. |
|                                                           |                                                                                                       |
|                                                           | 293.175.II biscochitos de<br>la conseusion                                                            |
|                                                           | 294.175.II pucha de agua                                                                              |
|                                                           | 295.176.III Biscocho de queso<br>sin guebos                                                           |
|                                                           | 296.176.II mamones                                                                                    |



- |                                                      |                                                           |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 297.177.I biscochos de Ysclaud                       | 316.189.I biscochos grandes de caja Amarillos             |
| 298.177.I puchas                                     |                                                           |
| 299.177.I biscochos de tia                           | 317.190.I biscochos de Almendras Amargas                  |
| 300.178.I biscochos de Almendra                      | 318.190.I Hostias bañadas y risadas Al modo de Bruselas   |
| 301.179.I biscochos de palasio real                  | 319.191.I Masapan comun                                   |
| 302.179.I Biscochos de Almendras Amargas y Abellanas | 320.192.I Mazapan de orno a la española mui puesto en Uso |
| 303.180.I biscochos de Chocolate                     | 321.193.I otra pasta de Mazapan                           |
| 304.181.I otra manera                                | 322.194.I Mazapan real                                    |
| 305.181.I biscochos de sabolla                       | 323.194.I Mazapan de limon                                |
| 306.183.I biscochos de sabolla ligueros              | 324.195.I Mazapan de todo genero de fruta                 |
| 307.183.I biscochos de cuaresma sin guebo            | 325.196.I Mazapan doble forrado                           |
| 308.184.I biscochos de limon y naranja               | 326.197.I Modo de bañar todo genero de Masapanes          |
| 309.184.I panesitos de limon                         | 327.197.I Puntos de Azucar                                |
| 310.185.I biscochos liquidos de Albarcoques          | 328.199.I Chicha                                          |
| 311.185.I biscochos Ala ytaliana                     | 329.199.I otra chiqha                                     |
| 312.186.I biscochos de castañas                      | 330.200.I Mostachones                                     |
| 313.186.I b i s c o c h o s imperfectos              | 331.200.I otros mostachones                               |
| 314.187.I biscochos lijeros bañados                  | 332.202.I otros Mostachones                               |
| 315.188.I Biscochitos                                | 333.203.I Conserb (sic) de ygos                           |
|                                                      | 334.204.IV Sapotes cubiertos                              |
|                                                      | 335.204.IV Arepas de Mais                                 |

336.205.IV tamales de Atole

337.205.IV Jalea de Granada

338.206.IV Jalea de piña

339.207.IX Morconcitos

340.207.IX Butifarras

341.208.IX Salchichones

342.208.II torta cuajada

343.209.II torta de biscocho

344.211.VI Rollo de Carne  
de Baca

345.212.VI Asado de Carne  
de Baca

346.212.VI Otro para dos  
Gallinas o Capones  
o un Guajolote

347.213.VI Turrón de llemas

348.213.VI Panque

---

Aquí termina el libro, las  
recetas que siguen son de  
hojas y trozos de hoja sueltos  
(h.s.\*)

---

349.h.s.XI marquesotes vañados

350.h.s.XI (sin título)  
«se quesén los  
frijoles gordos...

351.t.s.II Adobo de pollo

352.t.s.II pudi

353.t.s.II pasta de nata  
i coco

354.t.s.A Rezeta de Chicha  
por lo pronto

355.t.s.VII escabechi fino

(siguen las recetas de una  
hoja suelta perteneciente a  
otro libro de formato menor:)

356.h.s.B Axiquipa

357.h.s.B Torta para postre

358.h.s.B Mantequilla  
asada para Ante

---

\* h.s. = hoja suelta  
t.s. = trozo de hoja suelta



Al ver el listado y percatarnos de los encabezados y de la secuencia de las recetas<sup>3</sup>, podemos pensar que existió alguna intención de establecer un orden lógico o, si se quiere, una clasificación de las recetas. Que no se logre del todo tener un orden más estricto en cuanto a tipos de manjares se deriva del mismo uso que se asignó al libro en blanco que fue escrito poco a poco, durante muchos años. Parece, más bien, que el orden lo marcan las letras que en él escribieron.

Unicamente fijándonos en los nombres de las recetas, no encontramos referencias a técnicas culinarias prehispánicas como la barbacoa o el mixiote; sólo hay una referencia a tamales ya casi al final del libro (336.205.IV, que llevan manteca y «pasta de coco con todos sus olores»), otra a arepas (335.204.IV), dos a tortillitas de cacaguasencle (176.82.I y 230.110.I, que no registran la técnica del nixtamal, más bien son tortillas dulces) y tres a chicha también en la parte final del libro (328.199.I, 329.199.I y 354.t.s.A, las tres llevan especias). Buscando nombres que nos sean familiares para lo que se ha definido como tradicional dentro de la cocina mexicana, encontramos 14: dos recetas de manchamanteles (30.15.I y 127.52.I), un enchilado (103.42.I), un salpicón (140.56.I, que resulta ser un plato español antiguo), una salsa de jitomates (148.61.I, no lleva chile), dos de torrijas (161.67.II y 282.141.V), una de alegrías pero de ajonjolí y no de amaranto (195.93.I), dos que llevan pepita (242.114.I y 243.114.I, no se especifica de qué fruto), unos chiles rellenos pero ¡para postre o dulce! (272.134.I), un menudo (288.145.III, que no tiene que ver con la pancita caldosa, sino que se refiere a las menudencias del pollo), un mole pero de sesos (284.145.III) y unos chicharrones de regalo (221.106.I que

---

<sup>3</sup> Tanto si se trata de guisos "salados" o "dulces", como en los casos que se anota primera y segunda manera de preparar algún manjar como, por ejemplo, pipian de canela (130.53.I) y segundo pipian (131.53.I).

se preparan con nueve huevos, harina, manteca...)4.

Si seguimos considerando los nombres de la mayoría de las recetas (potaje, panetela, gigote, gaspacho, pudín, ante, alfeñique, guiso, arteletes, torta, escafiroleta, hojuelas, sopa, salchichón, butifarras, chorisones, nogada, alcaparrado, mazapán, turrón, conserva, mermelado, postre, biscocho, pebre), podemos decir que se trata de técnicas culinarias y productos básicos de la cocina europea, en particular de la española y su herencia árabe, aunque encontremos influencia de productos americanos usados como ingredientes (chile, frijol, jitomate, tomate, zapote blanco, mamey, tejocote, maíz, chocolate, pulque, pitahaya, aguacate) y utensilios (molcajete, metate y tepestate).

Apreciando sólo los títulos de las recetas no tenemos una idea de lo que contiene el platillo, es necesario conocer tanto los ingredientes como el proceso de preparación para relacionarlos con sus nombres, que pueden derivarse de las costumbres y los acontecimientos de la época tomando un tinte humorístico o sarcástico al asignarlos. Por ejemplo, hay nombres que recuerdan el manejo de los valores del honor y la pureza de sangre, preocupaciones sociales de la época, como: *morisco* (101.41.I), *mestiso* (102.41.I), *el prieto* (114.47.I). Otros señalan una característica humana o una relación familiar como: *potaje saramullo* (50.24.I), *el Noble* (52.24.I), *el escondido* (53.25.I), *el Muerto* (56.25.I), *el señorito* (70.31.I), *Biudo* (107.44.I), *casado* (108.44.I), *loco* (117.49.I), *tio pastel ojaldrado* (145.58.I), *biscochos de tia* (299.177.I).

Veamos el caso de *el prieto*, guiso que quedaba con tono oscuro por el color de la morcilla:

tomaras una morsilla y la pondras ha coser y lla cosida la moleras quitandole el pellejito con tomates hasados y dos dientes de ajo lo freiras en manteca y lla frita le echaras Canela Clavo y la carne vinagre y aparte de ese se le echa aseite esto queda como adobo espeso

---

4 La preparación y el resultado de la mayoría de estas recetas están muy alejados de lo que acostumbramos comer y conocemos por estos nombres que hoy son parte de ese gran conjunto folklórico-turístico-nacionalista de la "comida mexicana". Ver texto de las recetas en el apéndice de RECETAS CITADAS.



Otros títulos señalan su procedencia o pretensión extranjera: *Gigote portugues* (29.15.I) *torta fransesa* (32.16.I), *Nogada portuguesa* (40.20.I), *pollos genobeses* (109.45.I), *Huevos a la portuguesa* (183.88.V/I), *Merengues a la española dobles* (259.125.I), *biscochos Ala ytaliana* (311.185.I), *Hostias bañadas y risadas Al modo de Bruselas* (318.190.I), *Mazapan de orno a la española mui puesto en Uso* (320.192.I).

Algunos más llaman la atención por la gracia de su nombre que responde a expresiones de la época o a la tradición culinaria española<sup>5</sup>: *Gallina en bien me sabe* (37.18.I), *la Angaripola de la moda* (38.18.I), *gisado de los trapitos* (57.25.I), *Atortolado* (71.31.I), *enlherbado* (74.30.I), *pesadumbre para merienda* (86.36.I), *lanpreado* (97.39.I), *guerto seco* (100.40.I), *enbarrado* (104.42.I), *torta escondida* (113.47.I), *pato en cañitos* (115.48.I), *Gallina en guarachi* (122.50.I), *barbon* (124.51.I), *espesia en dos* (129.52.I), *pollos crespos* (141.57.I), *Ropa puerca* (155.65.III), *ormiguillo* (174.81.I), *conserba de espejuelos* (179.84.I/V), *bien me sabe* (223.107.I), *Guebos moles* (241.113.I), *Escafiroleta* (275.135.II), *Para los espíritus* (277.138.I), *Marquesotes* (280.139.I/V), *Suspiros* (281.140.V/I), *Gongito* (292.146.III), *mamones* (296.176.II), *Mostachones* (330.200.I).

También podemos percatarnos de que algunas recetas se recopilaron por una razón práctica en cuanto se consumía con mayor frecuencia, o de gusto personal o por seguir una moda de consumo, además de anotar dónde conseguir los mejores ingredientes: al final de la receta 1.1.I. se anota, *chorisones de 'los que me cuadran*, en la número 176.82.I también usa esta expresión en el título, *tortillitas de cacaguasincle de las que me cuadran*. Luego tenemos otras aclaraciones dentro de los títulos: *conserba de Albarcoques (sic) de las que usamos mas* (177.84.I), *Xalea de*

---

<sup>5</sup> Para tener una mejor idea del origen y la tradición de estas recetas, consultar el GLOSARIO DE PALABRAS TÉCNICAS, ARCAISMOS Y VOCES POCO USUALES. Ya lo decía el gran cocinero Juan de Altamiras: «Los nombres de los guisados son como los títulos de las comedias, que en el título se saca poca sustancia; y aunque sea mui expresivo, pocas veces da bastante luz al ignorante», *Nuevo arte de cocina*, Madrid, 1745.

*tejocotes de Sochiaca son mejores (190.90.I) y Mazapan de orno a la española mui puesto en Uso (320.192.I).*

## II LA SECCION INVERTIDA

Hasta aquí hemos hecho un acercamiento primario a la parte más extensa del libro de Dominga de Guzmán; es la sección en la que enfocamos la atención para realizar este trabajo en el que, por otra parte, recurrimos a los demás datos guardados en las 12 hojas de la sección invertida que nos reportan una información rica e indispensable para armar algunos aspectos circundantes en la vida doméstica y el uso de un libro. Estos datos nos permitieron ubicar el lugar de procedencia del manuscrito y de la familia Guzmán, así como percatarnos de las relaciones entre los pueblos de la región. A continuación veremos la secuencia y el contenido de esta sección comprendida de la página 149 a la 170. Habrá que señalar en principio que al estar volteada, empieza a leerse en la página 170, y no podemos afirmar que en este orden se haya escrito, pues las fechas registradas están intercaladas sin seguir la cronología progresiva.

La página 170 inicia con un encabezado escrito en letra de tamaño normal (XIII):

año \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ 1778  
mais que he comprado y aba en dicho año

y continúa la relación (intercalada con letra I) de las personas a quienes compraron y las cantidades respectivas hasta un tercio de la página 169, la cual termina con una nota o, como se conocían en la época, memoria del tiempo en que inicia su trabajo en la casa un pastor:



*en 14 de Henero de 79 años enpeso a quidar las obejas Juan Manuel.  
gana un peso cada mes, le he dado +-----*

En la página 168 encontramos las letras XII, XIII y I. Inicia la letra XII con cuentas de recibos de "taxon"<sup>6</sup> con fechas 14, 21 y 28 de enero, 4 y 11 de febrero sin especificar año y firmadas por Virviesca. Sigue letra I apuntando entre estos recibos, como aclarando, por lo que queda algo encimado:

*los borregos que cojo\_\_\_\_\_ y diez y siete chibas... Las rallas que tienen como ay abajo son bendidas... las borregas que se han bendido...se han muerto --bbbbbbbbbb-----*

Continúa un renglón con letra XIII rubricado por Rodríguez:

*en 31 de Marzo de 1751 de resago entrego cinquenta pesos.-  
Son 50 pesos Rodríguez  
[rúbrica]*

Termina la página otra memoria de un trabajador con letra I:

*de 1799  
ha primero de Julio resibio Manuel trinida las borregas y son siento treinta y uno, ganados pesos cada mes y dos almudes de mais y ha resebido lo siguiente 00000000-----*

En la siguiente página sigue anotando la letra I: ,

*Francisco pacheco 0++++-----*

y comienzan las recetas para tintes escritas por las letras I, XI y X hasta la página 163, las cuales numeramos con el mismo criterio que las recetas de cocina, pero para diferenciarlas, el

---

<sup>6</sup> Con este término se refiere a cuentas en dinero y no por el valor de animales en pie. Tal vez "taxon" sea usado como "de tajo", que en sentido figurado entendemos como completo y de una sola vez.

número progresivo lo anotamos con palabras<sup>7</sup>:

- uno.167.I      Reseta de ylo de seda nacar de tío Juachin  
(Ingredientes: para una onza de Algodon dos de  
Azafranillo, legia de seniza, bastante sumo de  
limon, un pedasito de salitron).
- dos.166.I      Para teñir Algodon Nacar  
(Ingredientes: azafransillo en agua un dia antes,  
legia de senisa de quiltonile quemado y a falta de  
quiltoniles con la de baritas de estafiate, limones,  
gotitas de agua fuerte, poquito alumbre, ylo o seda)
- tres.166.I      Amarillo lana seda o Algodon  
(Ingredientes: agua, alumbre, sacaclascale  
desbaratado, seda o lana o algodón)
- cuatro.165.XI      para lana nacar  
(Ingredientes: para una livra de lana onsa y media  
de grana, una onsa de estaño y sus limones regulares  
para cada livra si son grandes beinte si son chicos  
beinte y sinco)
- cinco.165.X      Seda rosada  
(Ingredientes: un poquito de alumbre, agua, un  
pedacito de cascara de granada encarnada, grana en  
seco, agua fria, unas gotas de limon)
- seis.164.X      Para teñir algodón Nacar  
(Ingredientes: asafranillo, agua clara, una poca de  
senisa de carbon de encino, legia, limones artos, si  
es seda se le echa un pedacito de salitrón)

En esta última página de las recetas de tintes encontramos al principio unos "Recibos de resago" del 11 de febrero, sin año, firmados por Virviesca (letra XII). Las tres páginas posteriores (162 a 160) siguen anotadas y rubricadas por Virviesca; en las dos primeras encontramos cuentas de "Recibos de lo que se da en pie" con fechas de los meses de julio a febrero sin especificar

---

<sup>7</sup> Aquí también la ortografía es la que presenta el manuscrito.



el año, pero al finalizar la página 161 anota:

*Se ajusto esta quenta el dia 25 de febrero de este año de 50 y del cargo de los toros en pie que son ochosientos ochenta y seis pesos rebaxados quatrosientos trese pesos y un real que constan entregados en los recibos anteriores, queda debiendo deel resago de este año quatrosientos setenta y dos pesos siete reales.- y por que conste lo firme dicho dia mes y año= Virviesca*

[rúbrica]

Teniendo la referencia de esta fecha datada con su año, podemos considerar que los meses de julio a diciembre que se relacionan en la página 162 y 161, son del año de 1749 y las de enero y febrero de la misma página 161 sean de 1750. En la página 160 Virviesca anotó cuentas de resago anotando las fechas de 23 de marzo, 29 de abril, 3 y 15 de junio y 11 de noviembre sin año, tal vez, continuando la secuencia de la página anterior, se traten de los meses siguientes del mismo año de 1750.

La página 159 está en blanco y en la 158 encontramos las dos noticias de nacimientos y bautizos anotadas con la letra XIII:

*En 5 dias del mes de junio del año de 1763 años nacio un hijo de Dn. Francisco Guzman y de Da. Maria Apolonia Fernandes de Urive; se baptiso en 9 del mismo mes, en el Pueblo de Tenango del Valle. y se nombro Joseph Antonio Rafael fueron sus padrinos; de agua el Sr. Ba. Dn. Joseph Antonio Anuario de Guzman y de brasos Sr. Dn. Anastacio García de Figueroa*

*En treinta de Julio de 1765 años nasio María Josepha Ygnasio (sic) se Baptiso el día quatro de Agosto del dicho año. hija legítima de legítimo Matrimonio etcetera. fueron sus padrinos (de brasos) Dn, Baltasar de Murga y de agua el Dr. Soto.*

Una vez más encontramos una página en blanco (157); las siete que siguen (156 a 149) mas una hoja suelta (entre la 149 y la 148) fueron escritas también por la letra XIII que anotó con 9 fechas (entre los años de 1759 y 1775) la «Memoria de los que me deven de las mulas que Reparto...» en 12 pueblos distintos. No solo están relacionadas las ventas de mulas, también vendieron «machos» y «nobillos», estos últimos en 12 y 13 pesos, mientras que las mulas y los machos (toros) el precio varía entre 18, 22,

25 y 26 pesos. Algunas veces se anota el color de los animales: prieto, colorado, retinto, coiote, baio, pardo, alasan, tordillo, melada, bermeja, sarasa, pinto gacho, alasan colorado, alasan frontino, colorado frontino. También en algunas ocasiones se establece el plazo de pago: «dos plasos cada 6 meses», «plaso 2 meses», «en dos plasos», «plaso 1 año»; y en otras encontramos el nombre del fiador. La manera de llevar la cuenta de los que quedaban a deber es teneniendo como referencia una línea horizontal sobre la que descansan óvalos, medios óvalos y pequeñas líneas verticales<sup>8</sup>, a veces también aparecen puntos a uno y otro lado de la línea vertical. La equivalencia no nos queda clara pues no todas las deudas registran sus pagos hasta ser cubiertas, muchos nombres aparecen tachados o con la palabra «pago» cuando eran liquidadas, y otros no registran el finiquito. Por los casos en que sí se registran los óvalos y la palabra pago, correspondiendo al precio que se escribe, parece ser que los óvalos representan pesos y las líneas verticales reales (ocho reales hacían un peso de una onza de plata), así que un medio óvalo equivaldría a cuatro reales.

En una de las caras de la hoja suelta que se encuentra al final de esta sección, la letra XIII apuntó la fecha en que iniciaron su trabajo dos hombres:

*Hoi 12 de Julio de 85 años recibio Sr. Gutierrez la (sic) obejas que son siento de tigera veinte y un corderos de señal y dies y ocho al pie gana cada mes dies reales y quatro almudes de maís*

*en 23 de Julio se acomodo Virilio Gomes gana dos pesos cada mes y dos almudes de mais le hé dado* 

Aquí también encontramos la hoja suelta en que la letra XIII anotó el parentesco de los niños Guzmán:

---

<sup>8</sup> Esta manera de llevar cuentas nos recuerda el sistema de la "cuenta castellana" que desde el siglo XVI prevaleció hasta el siglo XVIII, usando tanto cifras o números arábigos, como números romanos; sin embargo no es igual. Cfr. Millares Carlo y Mantecón, *Album de paleografía...*, pp.71-78.



Razon del Parentesco que tienen los hijos de Dn. Francisco de Guzman y de Da. Maria de Uribe con el Pe. Dn. Francisco Monrroy: Dn. Juan de Uribe abuelo de Da. Maria fue primo hermano de Da. Francisca estensor y esta fue madre del Pe. Dn. Francisco Monrroy y de el Pe. Dn. Christoval hermano del dicho y Pe. de los dichos Dn Christoval Monrroy.

Abajo de esta nota la letra I apuntó:

uenta de lo que resibo y lo que Gasto lo que me ha dado el padre lo primero 15 pesos despues con Agustin 7 y 3 que me dio Jose mariano.

Lo que he Gastado en los arrieros Feli  
pe \_\_\_\_\_ 5 pesos  
Francisco pacheco \_ 5 pesos  
el atajador \_\_\_\_\_ 7 pesos

lo que Gasto en las mÍlpas ~~011-011-0000~~  
~~000+000+0-+++++-----~~

Con las fechas y los lugares anotados en el manuscrito veremos a continuación un listado que sigue una secuencia cronológica, y no como aparece en el manuscrito, para tener una mejor idea de la frecuencia con que se usó esta sección.

#### FECHAS Y LUGARES REGISTRADOS EN LA SECCION INVERTIDA<sup>9</sup>

- |                                      |                                                             |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 25 de febrero de 1750 (p.161)<br>[C] | «Recibos de lo que se da en pie»<br>firmados por Virviescá, |
| 31 de marzo Oct. 1751 (p.168)<br>[C] | Resago de 50 pesos entregado por<br>Rodríguez               |

---

<sup>9</sup> Sólo tomamos en cuenta las fechas que registran el año. Anotamos el nombre de los lugares con la ortografía del manuscrito.

Notas: [V] = ventas, [C] = cuentas en pesos y en pie  
[G] = gastos, [T] = referencias a peones  
[F] = datos de familia

- 16 de octubre de 1759 (p.156) [V] «*Memoria de los que me deven de las mulas que reparto*» En el pueblo de *Colhuacan*, y nombra personas de *Mexicalcingo*, las *Ladrilleras e Istapalapan*.
- 21 de octubre de 1759 (p.155) [V] Reparto de mulas y machos en el pueblo de *San Matheo Choloposco*, vende a personas de *ojo de agua*, *Tepanco y Santa María Astaguacan*.
- 4 de noviembre de 1759 (p.154) [V] Sigue reparto de mulas y machos en el pueblo de *San Matheo*, anota una persona de *San Juan de Dios*.
- 5 de junio de 1763 (p.158) [F] Nacimiento de Joseph Antonio Rafael Guzman Fernandes.
- 9 de junio de 1763 (p.158) [F] Bautizo del mismo niño en Tenango del Valle.
- 30 de julio de 1765 (p.158) [F] Nacimiento de María Josepha Ygnasia Guzman Fernandes.
- 4 de agosto de 1765 (p.158) [F] Bautizo de la niña.
- 12 de septiembre de 1771 (p.153) [V] Reparto de machos en el pueblo de *San Pedro Techuchulco*.
- 12 de noviembre de 1771 (p.153) [V] Sigue relación de venta de mulas y machos en el pueblo de *Xaxalpa* nombra un comprador del pueblo de *San Simon* y otro del pueblo de *San Antonio*.
- 8 de noviembre de 1771 (p.151) [V] Misma relación en *Tenango*.
- 
- (p.151) Misma relación en *Atlatalaucay*.  
[V]



- 16 de septiembre de 1774 (p.150) «...repartí los nobillos  
[V] siguientes:» en el pueblo de Tenango ( nombra a una persona del rancho de los molinos), en el pueblo de Santiaguito (p.149), en el pueblo de San Pedro Jictepec (p.149), en el pueblo de San Miguel chapultepec (p.149).
- Año de 1775 (hoja suelta entre p. 149 y 148, cara A)  
[V] «nobillos que di el año de 1775», pueblo de Juchiaca, Mastleca. (misma hoja suelta, cara B) «nobillos del año de 1775», pueblo de la asuncion.
- Año de 1778 (p.170)  
[G] «mais que he comprado y aba en dicho año», nombra a un vendedor de Xaxalpa y al gobernador de Juquisingo que compró cebada. Sigue la relación en la p. 169 y anota al alcalde de San Miguelito también comprándoles cebada.
- 14 de enero de 1779 (p.169)  
[T] «...enpeso a quidar las obejas Juan Manuel...»
- 12 de julio de 1785 (cara B de la hoja suelta entre p. 149 y 148)  
[T] «...recibio Sr. Gutierres las obejas...»
- 1° de julio de 1799 (p.168)  
[T] «...resibio Manuel trinida las borregas...» ,

En un periodo de 49 años, tenemos 18 fechas en 12 años distintos. Ocho fechas se apuntaron en relaciones de ventas [V], dos en relaciones de cuentas en dinero y en animales en pie [C], una fecha corresponde a gastos [G], tres señalan la fecha en que comienzan su labor tres trabajadores [T], y cuatro recuerdan el bautizo y nacimiento de los niños Guzman Fernandes [F].

Es interesante notar los intervalos entre las diferentes fechas registradas en las ventas [V]: son los años de 1759 (octubre y noviembre), 1771 (septiembre y noviembre), 1774 (septiembre) y 1775 (sin especificar meses); es decir, un intervalo de 12 años, luego de tres años y el último de un año. El registro de cuentas en dinero o en animales en pie son nada más de 1750 y 1751, y la única fecha que registra gastos es de 1778 (hay otras dos memorias de gastos que no registran fecha).

Tomando en cuenta estos intervalos y al quedar muchos deudores sin que se les anote el termino de pago, es posible que existiera un libro especial para las cuentas de ventas, compras y registros de pastores, cuadrilleros y peones que trabajaran con la familia Guzman<sup>10</sup>, y que esta sección del libro de doña Dominga se haya usado en épocas urgentes, de escasez de papel o de mucha demanda comercial en las que el trabajo se duplicara y hubiera la urgencia de recurrir a otro libro para asentar lo vendido, mientras que el libro destinado a este fin era usado por el patrón para registrar lo propio.

En cuanto a los lugares, tenemos que se nombran 24. Todos son anotados una sola vez, con excepción de San Mateo Choloposco (dos veces), Tenango del Valle (tres veces) y Jajalpa (dos veces). Es probable que en diez de los lugares mencionados (sin contar Tenango del Valle), la persona que escribía la letra XIII haya llevado el libro de Dominga de Guzmán para registrar las ventas que realizaba in situ, pues su registro, lo inicia asentando «en el pueblo de...» Los lugares que así anotó son Colhuacan, San Matheo Choloposco (dos veces), San Pedro Techuchulco, Xaxalpa, Atlatlahucay, Santiaguito, San Pedro Jictepec, San Miguel Chapultepec, Juchiaca y Mastleca. Es posible

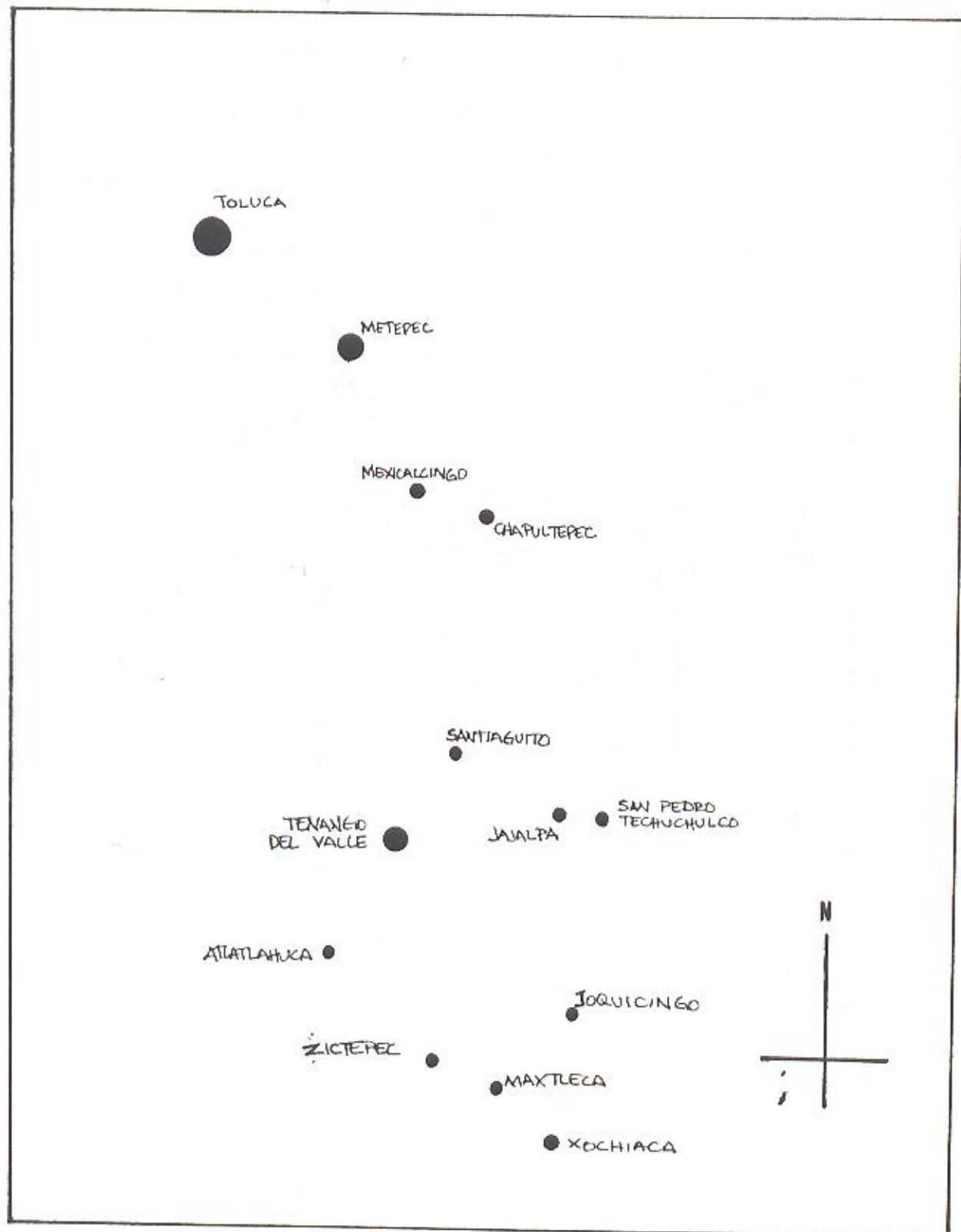
---

<sup>10</sup> Como los que guarda el Archivo CONDUMEX. S. Wood ("Gañanes y cuadrilleros formando pueblos. Región de Toluca, época colonial", en Manuel Miño Grijalva, coord. *Mundo rural, ciudades y población del Estado de México*, México, E.C.H., 1990, pp. 91-143) señala: "Para fines del siglo dieciocho, la mayoría de las propiedades españolas llevaban libros en donde se asentaban los salarios y se registraban los préstamos a los trabajadores (por lo general se les llamaba "cuentas", -aunque también se conocían como "libro de rayas", "cuaderno de rayas", e "importes de rayas")", p. 107



pensar que se traten de notas trasladadas, hechas originalmente en pedazos de papel o en hojas sueltas, aunque parece evidente que el de doña Dominga no era el libro asignado a ese tipo de cuentas. Podemos pensar que sirvió como libro de cuentas provisional, aunque tal vez su traslación al libro "oficial" no halla sido indispensable, y a la hora de corroborar balances, cantidades, ganancias, existencias y deudores, ambos libros estuvieran presentes sobre la mesa del administrador frente al patrón.

A continuación veremos dos mapas: uno del Valle de Toluca en donde se localizan los principales pueblos nombrados y otro de la región de Toluca y su ubicación en el Estado de México.

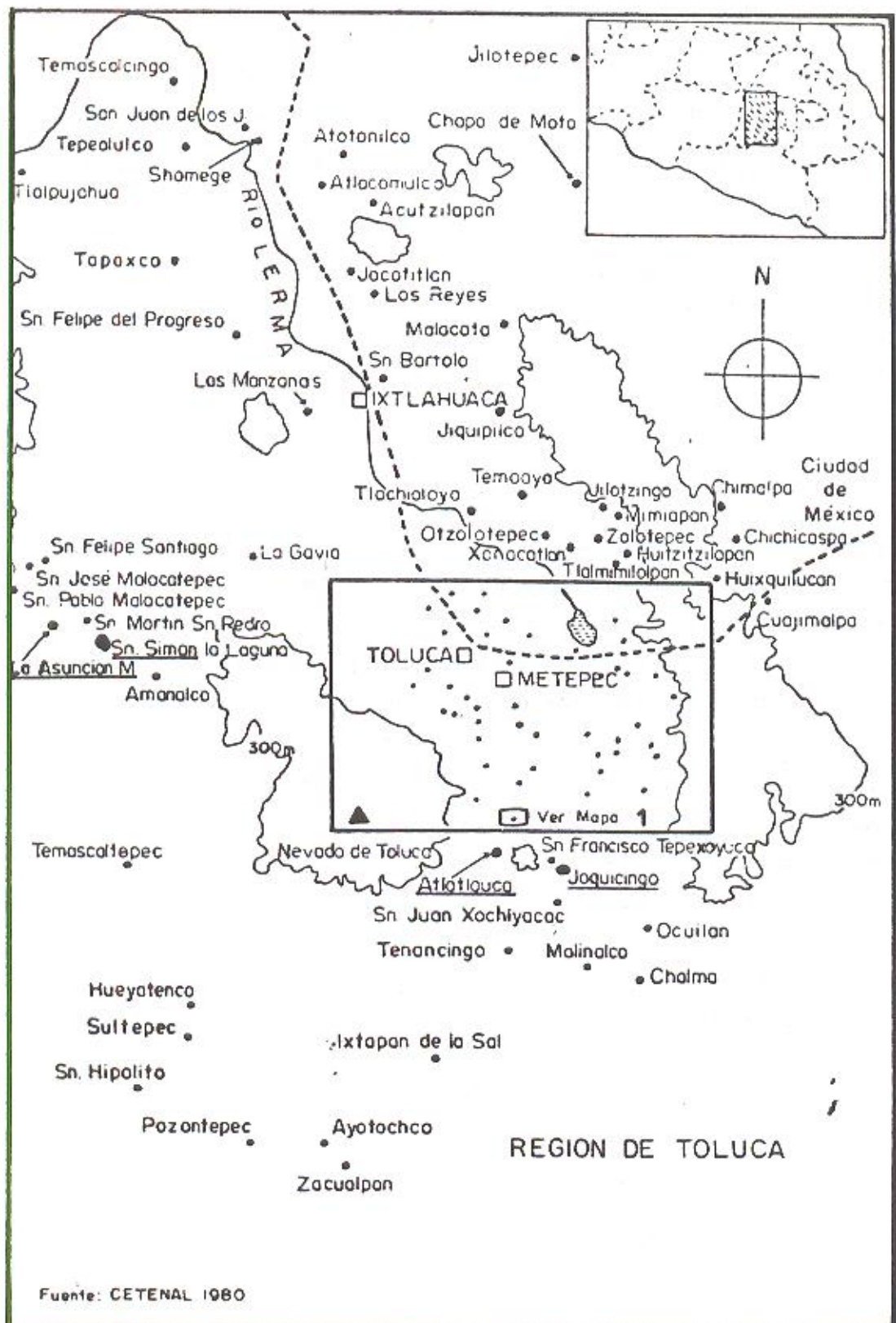


MAPA 1

## VALLE DE TOLUCA

Mapa basado en la *Carta Topográfica SPP/DETENAL/DGETN*, 1979  
 escala 1:50 000, con tres reducciones fotostáticas  
 La ortografía es la que aparece en la carta consultada





MAPA 2

Tomado de Stephanie Wood, "Gañanes y cuadrilleros...", s.p.

## ¿RECETARIO O LIBRO DE COCINA? DEFINICION DE UN GENERO I

... sobre todo traté de probar que cada libro nace en presencia de otros libros, en relación y confrontación con otros libros.

*Italo Calvino*

Al hojear el libro de Dominga de Guzmán lo primero que aparece en la mente es la palabra «recetario». Con este adjetivo lo han clasificado dentro del acervo de colecciones del Museo Nacional de Culturas Populares y así también lo empecé a nombrar al iniciar la investigación y presentar el proyecto en la Escuela Nacional de Antropología e Historia.

El término «recetario» es la referencia actual más próxima a nosotros para definir, a partir de nuestra cotidianidad dentro de la vida doméstica, un cuaderno que recopila muchas recetas de cocina, olvidando que en la farmacopea, en la industria de cosméticos y en la de pinturas, se emplea esta palabra para designar el libro o cuaderno en que se reúnen las fórmulas con sus componentes y la manera de realizarlas. Sin embargo en una conversación sobre temas culinarios entendemos sin equívocos qué se quiere decir con «recetario». Lo interesante es revisar si en el siglo XVIII se conocía con este nombre a los libros que reunían fórmulas de cocina. En el Diccionario de Autoridades (1737) se define de la siguiente manera:

**RECETARIO.** El afsiento ó apuntamiento que fe hace de todo lo que ordena el Médico fe fuminiftre al anfermo, afsi en el género y cantidad del alimento, como en las medicinas que fe le han de aplicar. En los Hofpitaes, que es donde regularmente fe hace, fe pone en un libro o quaderno que vá en blanco, y á efto llaman tambien Recetario. Lat. Medicaminum proefcripta feries. Llanan los Boticários el conjunto de recétas no pagadas, pueftas regularmente en un alambre. Lat. Medicaminum proefcriptionum.



Nuestra aparente confusión al usar el término «recetario» para identificar las recopilaciones escritas de los ingredientes y manera de preparar los alimentos, tiene antecedentes en la práctica común que existe entre el comer y preservar la salud.

## I MEDICINA Y MANERAS DE COCINAR

Antes de que apareciera en el siglo XIX la idea de gastronomía que fue planteándose paulatinamente como el absoluto placer del sabor sin importar las propiedades curativas de los alimentos, la medicina y la alimentación estaban relacionadas estrechamente. En los recetarios de cocina contemporáneos no aparecen indicaciones médicas, en ellos importa presentar una imagen limpia y coloreada que garantice la facilidad, rapidez y economía de su elaboración y, si la imagen logra su objetivo, suponemos que al final disfrutaremos de un sabor succulento. Por otra parte, sabemos de los calditos de pollo, el sidral y la manzana cocida para enfermedades estomacales, y de los jugos de limón y naranja, innumerables téis y sopa de cebolla para la gripe, como parte complementaria de un tratamiento médico, pero siempre resulta más fácil tragar dos o tres cápsulas o un efervescente para conseguir alivio lo más pronto posible. Actualmente el interés por las propiedades curativas de los alimentos (con predominio del uso de productos aislados y no de combinaciones culinarias), ha sido retomado por los naturistas que centran su atención, drásticamente, en los productos vegetales.

Años atrás esto no sucedía así. Desde el siglo XVI -señala Xavier Domingo- hasta bien entrado el XVIII, los tratados de medicina y los médicos se ocuparon profusamente de alimentos y propiedades medicinales de los alimentos; y los cocineros, de medicina. En toda Europa, los recetarios culinarios, renacentistas, o del barroco, abordan la cuestión de la comida no

sólo desde el punto de vista del gusto, sino también a partir de sus propiedades medicinales, preventivas o curativas<sup>1</sup>.

Jean-François Revel registra datos más antiguos. El dice que todos los libros griegos de cocina pretenden ser, al mismo tiempo, libros de medicina<sup>2</sup>. Ciertamente la relación dieta-higiene-salud se estableció a partir del trabajo de Hipócrates (n. 460 a.C.) que basó su teoría de las enfermedades en el desequilibrio de los cuatro humores (sanguíneo, flemático, colérico y melancólico) del organismo humano, que, como un microcosmos, se relacionaba con los cuatro elementos de la naturaleza (tierra, agua, aire, fuego). La teoría humoral fue el fundamento de la medicina occidental hasta el siglo XVII, y aún en el XVIII se usaba su tipología para dar un diagnóstico.

Para la Edad Media, Revel nos da noticias sobre la escuela médica llamada Escuela de Salerno, la cual

se prolonga en escuela alimentaria: Jean de Milán, médico famoso del siglo XII, compuso en versos latinos, y con el mismo nombre de Salerno, aforismos que envió al rey de Inglaterra. Se trata de preceptos médico-gastronómicos que retoman muchos prejuicios antiguos sobre las distintas propiedades de la carne, vinos y legumbres <sup>3</sup>.

La peste y otras epidemias frecuentemente diezmaron a la población europea. Antes de la pasteurización, tanto en Europa como posteriormente en América, cualquier infección podía ser causa de la muerte aunque sólo fuera por un exceso de comida o al ingerir alimentos, cosa más o menos frecuente, en estado de descomposición. De allí que los médicos, en su lucha por mantener y recuperar la salud, presentaron por escrito consejos y recetas para preservarla. Muchos libros de medicina abordaron temas sobre comida, veamos los siguientes títulos:

---

<sup>1</sup> Xavier Domingo. *La mesa del Buscón*, Barcelona, Tusquets, (Los 5 Sentidos), 1981, p. 26

<sup>2</sup> Jean-François Revel. *Un festín en palabras*, Barcelona, Tusquets, 1980, p. 124

<sup>3</sup> *loc. cit*



Juan de Aviñón. *Medicina sevillana*, Sevilla, 1419.

Juan de Cárdenas. *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*, México, 1591.

Fernando Cardoso. *Utilidades del agua i de la nieve, del beber frio i caliente*, Madrid, 1637.

Miguel Fernández de la Peña. *Breve apología y nuevo discurso del método que se deve observar reprobando el agua de nieve en dia de purga*, Granada, 1641.

Francisco Franco. *Tractado de la nieve y del uso della*, por \_\_\_\_\_ Médico del Rey de Portugal, Sevilla, 1569.

Luis Lobera de Avila. *Vergel de sanidad: que por otro nombre se llamava Banquete de Cavalleros y orden de bivar: así en tiempo de sanidad como de enfermedad: y habla copiosamente de cada manjar qué complexión y propiedad tenga: y de sus provechos y daños: con otras cosas utilissimas: Nuevamente corregido y añadido por el mismo autor: que es el doctíssimo y excelente Dortor \_\_\_\_\_; Médico de su Magestad...*, Alcalá de Henares, 1542.

Juan Luna y Mendoza. *Tratado en que se cifra el modo de beber*, Cordoba, 1629.

Nicolás de Monardes. *Libro que trata de la nieve, y de sus propiedades: y del modo que se ha de tener, en el beber enfriado con ella: y de los otros modos que ay de enfriar. Con otras curiosidades, que daran contento, por las cosas antiguas, y dignas de saber, que acerca de esta materia, en él se verán*, Sevilla, 1571.

Nicolás de Monardes. *Primera y segunda y tercera partes de la Historia Medicinal: de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales, que sirven en Medicina. Tratado de la piedra Bezzar, y de la yerba Escuerçonera. Diálogo de las grandezas del hierro, y de sus virtudes medicinales. Tratado de la nieve y del beber frío*, Sevilla, 1544.

Francisco Núñez de Coria. *Aviso de sanidad que trata de todos los géneros de alimentos, y del regimen de la sanidad, comprovado por los más insignes y graves doctores*, Madrid, 1572.

Miguel Savonarola de Ferrara. *Regimiento de sanidad de todas las cosas que se comen y beven con muchos consejos. Compuesto por el excelente Médico Maestre* \_\_\_\_\_, Sevilla, 1541. (No confundir al autor con Girolamo Savonarola, quemado en 1498).

Entre los médicos que escribieron sobre alimentos y manera de prepararlos encontramos a Michel de Nostradamus con su *Excellent et moult utile opuscule á tous necessaire qui desirent avoir conaissance de plusieurs exquisites recettes*<sup>4</sup>. En la primera parte trata de consejos médicos, prescripciones de cosméticos y perfumería, recetas de dulces, y en la segunda presenta exclusivamente *La façon et maniere de faire toutes confitures liquides, tant en sucre, miel, qu'en vin*. Valdrá la pena tomar un espacio de este trabajo para detenernos en *La manera de hacer confituras* de Nostradamus, pues tal vez en la cocción de frutas y azúcares esté el verdadero secreto del alquimista para asegurar la longevidad.

«Al lector, salud y felicidad», así empieza el profeta su tratado de confituras que, asegura, las ha hecho hacer por sí mismo. En cada receta el médico puntualiza los beneficios que reporta a la salud:

Para las mujeres encinta: "Jarabe de rosas laxante, una onza del cual haga maravillosa operación, sin violencia, que pueda prescribirse...tanto los primeros como los últimos meses, en toda edad y todo tiempo, sin peligro" <sup>5</sup>.

Para los nerviosos: "Lechugas confitadas en azúcar...refresca las partes del cuerpo excesivamente acaloradas, alivia la fiebre terciaria o continua, o cualquier alteración extraña. Quien la toma se encuentra a gusto..." <sup>6</sup>.

---

<sup>4</sup> El célebre médico-profeta-alquimista, escribió este libro en 1552 y lo publicó en 1555, el mismo año que, curiosamente, publicó su *Almanach*, título con que aparecieron sus «centurias» proféticas.

<sup>5</sup> Nostradamus. *Tratado de las confituras*, Barcelona, Barcanova, 1962, p. 116

<sup>6</sup> *Ibid.*, p.47



Y para los más nerviosos: "Confitura de jengibre verde...adecuada a los estómagos demasiado fríos y a las personas ancianas que se sienten desnaturalizadas. Pero más provechoso es todavía a los hombres que no pueden cumplir el deber de natura" <sup>7</sup>.

De este lado del mundo, fray Agustín Farfán escribió en 1592, un *Tractado breve de Medicina y de todas las enfermedades, que á cada paso se ofrecen*. En su libro primero trata la flaqueza del estómago, diciendo:

De estos males de Estomago, no se quejan los viejos solos, y los no muy sanos, sino los Moços, y los que parecen mas robustos. Las causas desta enfermedad son muchas, y la mas común y mayor es el mal orden y mala regla, que tenemos en el comer y beber,...muchos antes de aver cozido lo que comieron, buelven á comer otro tanto...los que tienen flaqueza de estomago cada momento beben Vino. Este consejo dan los que no saben, que enflaquecen mas con el Estomago, y lo encrudecen, por no lo poder cozer, ni digerir. ...Otra causa ay sobre las dichas en los hombres, que son desenfrenados y Luxuriosos, despues de haver comido y cenado. Sea aviso a todos que se guarden de esta ocasion...porque no ay cosa que mas dañe y destruya al Estomago y cuerpo, que estos actos despues de lleno el Estomago, y los hijos que entonces se enjendran, nacen y se crían muy Enfermos y Inhabiles...<sup>8</sup>.

También en la Nueva España, hacia 1589, el ermitaño Gregorio López escribió en el hospital de Oaxtepec su *Tesoro de Medicinas*, editado en la ciudad de México hasta 1672. En el primer apartado dedicado a la virtud de las yerbas, aconseja sobre los garbanzos desde la manera de prepararlos según el mal que quiere remediarse, hasta las indicaciones para su cultivo:

Comidos restiñen, su caldo relaja. Caldo de los rojos provoca orina, abre opilación de hígado y baço y deshaze piedra. Comidos con vinagre expelen lombrices, son dañosos si ay llaga en la bexiga o riñones. Cozidos con miel y como emplasto son contra sarna, llagas canceradas y empeines. Los rojos, aprietos y cozidos con perexil sin sal aprovechan a terciana, etica y hígado comidos y bevido el caldo. Lavando con el caldo

---

<sup>7</sup> *Ibid.*, pp. 63-64

<sup>8</sup> Fray Agustín Farfán, *Tractado Breve de Medicina*, México, 1592, (Facsimil, Madrid, Ediciones de Cultura Hispánica, -Incunables Americanos, X-, 1944, f. 2r.-2v.)

tibio aprovecha a sarna y llagas y empeynes. Para que nazcan mas gordos tiernos y sabrosos y que no tengan gusano remojarlos la noche antes en agua con salitre o en apechin con salitre (es el apechin çumo o aguaza que sale de las azeitunas quando estan amontonadas para hazer azeite) o Remojarlos en agua un poquito tibia e.

Cuando empezaron a llegar los productos americanos a Europa no faltaron las grandes dudas sobre la conveniencia de consumirlos y tanto médicos como naturalistas iniciaron estudios sobre ellos en los diferentes huertos botánicos que patrocinaron príncipes y universidades. Aquellas investigaciones generaron diversas recomendaciones de consumo, creando polémica principalmente sobre dos productos, el jitomate y el chocolate. En 1544 Pietro Andrea Mattioli, uno de los más famosos naturalistas del Renacimiento italiano, clasificó al jitomate dentro de la familia de las solanáceas, la cual agrupa plantas de diversas características que dan frutos o tubérculos, y entre ellas algunas tienen gran contenido de alcaloides como la belladona, el beleno o la mandrágora. Estas plantas son productoras de las drogas alucinógenas más poderosas conocidas entonces en Europa, en donde eran relacionadas con las prácticas de magia y brujería. Los jitomates<sup>10</sup> (llamados poma amoris, aurea poma o pomodoro en italiano) se parecían a los frutos de algunas de estas plantas prohibidas, creando un rechazo natural por consumirlas, pues verdes no se podían comer, rojas parecían estar descompuestas y al cocerlas se desbarataban dejando un jugo con cierta acidez difícil de degustar.

A pesar de todo, la belleza del jitomate (que ya había

---

<sup>9</sup> Francisco Guerra. *El tesoro de medicinas de Gregorio López, 1542-1596*, Madrid, Ediciones de Cultura Hispánica, 1982, pp. 130-131.

<sup>10</sup> Pilar Iglesias notifica en *El libro del tomate*, (Madrid, Alianza, -El libro de bolsillo, 1363-, 1988, p.19): "Recientemente se ha comprobado que el tomate, efectivamente, contiene alcaloides, pero sólo los tomates verdes. La solamina que contienen desaparece al madurar".



notado el médico Francisco Hernández<sup>11</sup>) era admirada y la facilidad de su cultivo en macetas la convirtió en planta ornamental por más de cien años. Hasta fines del siglo XVII en algunas regiones del sur de Italia se usaron las "manzanas de oro" en la preparación de salsas, hasta el siglo XVIII aparece en los libros de cocina<sup>12</sup>, y sólo a partir del siglo XIX se aceptó en todo el mundo, principalmente como conserva enlatada desde 1856.

Sobre el chocolate se escribieron diversos tratados; dos ejemplos de los que se editaron en España, y uno en México, los tenemos a continuación:

Antonio Colmenero de Ledesma. *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate, dividido en quatro puntos. En el primero se trata qué sea chocolate y qué calidad tenga el cacao, y los demás ingredientes. En el segundo se trata de la calidad que resulta de todos ellos. En el tercero se trata el modo de hazerlo, y de quantas maneras se toma en las Indias y cuál dellas es más saludable. El último punto trata de la cantidad, y cómo se ha de tomar, y en qué tiempo, y qué personas. Por el Licenciado Médico y Cirujano de la ciudad de Eciija* \_\_\_\_\_, Madrid, 1631.

Antonio de León Pinelo. *Questión Moral. Si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico. Trátase de otras bebidas y confecciones que se usan en varias provincias*, Madrid, 1636.

Juan de Barrios. *Libro en el cual se trata del chocolate, qué provechos haga, y si sea bebida saludable o no, y en particular de todas las cosas que lleva, y qué receta conviene para cada persona, y cómo se conocerá cada uno de qué complexión sea, para que pueda beber el chocolate de suerte que no le haga mal*, México, 1609. '

---

11 "...otros son rojos cuando han madurado por completo, pasando antes también por el verde, el amarillo pálido y el rojizo,... pero, además de ser rugosos, tienen ciertas protuberancias irregulares que no sólo semejan las partes femeninas, sino también hemorroides y cuanto de horrible y obsceno pueda verse en las mujeres". Este reconocimiento al jitomate lo escribió Hernández en el capítulo I, Libro V dedicado a las plantas medicinales de su *Historia Natural de la Nueva España*, obra que escribió como resultado de su expedición a tierras novohispanas cuando Felipe II lo nombró en 1570 Protomédico General de las Indias, Islas y Tierra Firme de la mar Océano. Citado por Pilar Iglesias. *El libro del jitomate...* p. 18

12 Juan de Altamiras en su *Nuevo arte de cocina* (Gerona, 1745), da dos recetas: Abadejo con tomate y Para conservar tomates.

El asunto del chocolate fue una verdadera discusión moral bajo el reinado de Felipe IV (1621-1665), cuando su consumo causó furor y se pensaba que era una droga que creaba hábito. Francisco de Quevedo, asiduo bebedor de chocolate durante el desayuno, satirizó la propagación de la bebida americana y el consumo de tabaco, en una especie de "venganza de Moctezuma"<sup>13</sup>:

Allí llegaron el diablo del Tabaco, y el diablo del chocolate, que, aunque yo lo sospechara, nunca los tuve por diablos del todo. Estos dijeron que ellos habían vengado a las Indias de España, pues habían hecho más mal en meter acá los polvos y el humo y jicaras y molinillos, que el Rey Católico a Colón y a Cortés y a Almagro y a Pizarro; cuanto era mejor y más limpio y glorioso ser muertos a mosquetazos y a lanzadas que a moquitas y a estornudos y regüeldos y a vaguidos y a tabardillos; siendo los chocolateros idólatras del sorbo, que se elevan y le adoran y se arroban, y los tabacanos, como los luteranos, si le toman en humo, haciendo el noviciado para el Infierno; si en polvo, para el romadizo <sup>14</sup>.

¿Cómo una bebida, para nosotros tan inocente, sabrosa y de indiscutible valor nutritivo, podía causar opiniones opuestas y generar una polémica moral? En primer lugar habrá que tener presente que el chocolate que se bebía en el siglo XVII no era la mezcla de cacao, azúcar, vainilla o canela y leche o agua que consumimos hoy. Las combinaciones eran verdaderos compuestos de diversos ingredientes exóticos. El doctor Colmenero en su *Curioso tratado...* aconsejó una receta que debía calcularse a partir de cien granos de cacao; a los que había de añadir dos guindillas molidas, un puñado de anís, seis rosas de Alejandría en polvo, vainilla, canela, almendras y avellanas, o pepitas de melón o de calabaza de Valencia, tostadas, y, para perfumarlo, ámbar o almizcle<sup>15</sup>. ¿Esta combinación tendría tan buen sabor como para causar tanto furor entre los «idólatras del sorbo», o existía

---

<sup>13</sup> El entremetido, la dueña y el soplón: discurso del chilindrón legítimo del enfado, 1629

<sup>14</sup> Citado por Xavier Domingo. *Op. cit.*, p. 45.

<sup>15</sup> *Ibid.*, p. 46



otra razón para consumirlo?

Desde el siglo XVII se consideró al chocolate, y en particular al que se preparaba con ámbar, "como una bebida estimulante para personas que se dedicaban a trabajos intelectuales, o que podían padecer fatigas de este tipo"<sup>16</sup>. De allí el interés que tuviera en tomarlo como desayuno cotidiano Quevedo, uno de los principales escritores del Siglo de Oro español. Es obligado que demos una pista por si algún fatigado intelectual de nuestros días deseara probar este remedio para sus males, pues no tendrá que raspar los aretes de ámbar de la tía o ir en excursión a las selvas del sureste mexicano en busca de la resina prehistórica, ya que el ámbar de la receta es gris y no amarillo. El ámbar gris era uno de los aromas preciosísimos de gran estima venido de Oriente en donde se usaba como afrodisíaco. y ¿qué es el ámbar gris? Se trata -dice Xavier Domingo<sup>17</sup>- de los excrementos, o de las secreciones de cierto tipo de cachalote, los cuales se encontraban flotando en determinados parajes marinos; con esta información, nos será fácil imaginar su consistencia viscosa y... muy aromática.

En Nueva España tanto como en Europa, la chocolatermanía siguió vigente durante el siglo XVIII y todavía en el siglo XIX el chocolate con ámbar se seguía bebiendo; Brillant Savarin lo consideró euforizante, y así lo recomendaba:

Todo hombre que ha bebido la copa de la voluptuosidad; todo hombre que roba el sueño para trabajar; todo hombre de ingenio que temporalmente se siente torpe; todo hombre que encuentra el aire húmedo, el tiempo largo y la atmósfera irrespirable; todo hombre que se halla atormentado por una idea fija que le impida la libertad de pensar, todos ellos se administren una dosis de medio litro de chocolate al ámbar, a razón de sesenta y dos gramos por medio litro de chocolate y verán maravillas  
<sup>18</sup>.

---

<sup>16</sup> Ibid., p. 47

<sup>17</sup> Loc. cit.

<sup>18</sup> Jean Anthelme Brillant Savarin. *Fisiología del gusto o meditaciones de gastronomía trascendental; obra teórica, histórica y a la orden del día dedicada a los gastrónomos parisienses*, París, 1825.

Brillant Savarin además de ser jurisconsulto era médico, y en su obra siguió reflejando la larga tradición que relaciona a la medicina con la cocina al no separar totalmente el aspecto medicinal del meramente hedonista de la preparación culinaria; además de la recomendación sobre el chocolate al ámbar, anotó otras recetas de «restauradores magistrales» o brebajes reconstituyentes.

El calificativo de «restauradores» o «restaurantes» se usaba comúnmente en Francia para designar ciertos caldos de gallina que se ofrecían para recuperar las fuerzas del enfermo o del trabajador. No sabemos con exactitud la antigüedad del término pero hasta 1760, aproximadamente, sólo significaba «tonificante»; así el caldo «restaurant» recuperaba las fuerzas y los ánimos del comensal. Hacia 1765, en Francia, la palabra pasó a designar un lugar para comer, donde salud, tranquilidad y alimento se conjugaron. La competencia entre los nuevos «restauradores» y los antiguos mesoneros (dueños de tabernas, tascas y albergues), marcó una gran diferencia, los primeros ofrecían limpieza, lujo en la decoración, comodidad y tranquilidad, en contraste con el ajetreo del mesón. Un almanaque parisino del siglo XVIII publicó al respecto: "Estos nuevos establecimientos, a los que se les ha bautizado con el nombre de restaurantes, o casas de salud deben su institución en esta capital a los señores Roze y Pontaillé, en 1787"<sup>19</sup>.

Los primeros restaurantes daban servicio a cualquier hora del día y el encargado o "restaurador", ofrecía una atención personal y atenta a los comensales, cual médico de cabecera; como ejemplo tenemos a mesieu Beauvilliers establecido en 1780, quien podía recordar nombre y rostro de todos los clientes y era capaz de reconocerlos veinte años después, incluso si sólo habían estado una vez en su casa, los atendía, recomendando o desaconsejando un plato o un vino y dando a cada huésped la

---

<sup>19</sup> Citado por J-F. Revel. *Op. cit.*, p. 201



impresión de que el lugar había abierto exclusivamente para recibirlo<sup>20</sup>.

## II LIBROS DE COCINA Y SALUD

En la Edad Media circulaban dentro de las cocinas de los grandes señores recopilaciones de recetas culinarias manuscritas a las que se llamaban *formularios* o *dispensarios*. Esta práctica fue heredada a las cocinas del Renacimiento que usaban libros impresos. No sabemos cuál fue la primera recopilación de recetas de cocina que se imprimió en Europa. Conocemos los títulos de algunos incunables: de Rupert de Nolla, *Libre de doctrina para ben servir: de Tallar: y del Art de Coch: ço es de qualsevol manera de Potatges y salses*<sup>21</sup>. En Francia se publicó hacia 1490, el *Viander por appareiller toutes maniers de viandes*; en Inglaterra, 1500, el *Noble book of cooking*.

Como vemos y seguiremos observando, nunca se llamó recetario de cocina a las recopilaciones impresas ni a las manuscritas; a ambas se les conocía con el nombre de «libro de cocina».

Era frecuente que en sus libros los cocineros escribieran largas introducciones sobre aspectos de higiene y consumo en días de cuaresma, además de tratar los aspectos prácticos para organizar la cocina, hacer la comida y la manera de presentarla a la mesa.

Por ejemplo, el cocinero español Juan de Altimiras en el prólogo a su *Nuevo Arte de Cocina* (Madrid, 1745), escribió: /

Note el cocinero lo primero...ha de ser estremado en su limpieza, no solo en lo que viste, sí también principalmente en lo que guisa...pues hai estómagos tan delicados que la comida menos limpia es suficiente causa, no solo á inquietarlos y provocar á vomito, sino lo que mas es á quitarles la vida, y sería cosa lastimosa que el alimento, instituido

---

<sup>20</sup> *Ibid.*, p. 203

<sup>21</sup> Se desconoce el lugar y fecha exactos de la primera edición; Palau señala que ésta debió ser en Barcelona y todo hace suponer que es incunable y en lengua catalana, también señala el dato presentado por otro autor de una impresión en Toledo de 1477, pero dice que no es posible comprobarlo.

por Dios para conservarla, por descuido del cocinero sirviera para destruirla...

Por su parte Rupert de Nolla aclara desde el subtítulo de su *Libre de Coch*, el contenido de las materias que tratará:

...de muchos potages y salsas y guisados para el tiempo carnal y de la quaresma: y manjares y salsas y caldos para dolientes de muy gran sustancia, y frutas de sarten, y marzapanes y otras cosas muy prouechosas...

Para los dolientes Nolla presenta once recetas: *Potage de Farro*; *Para enfermos caldo destillado, y para debilitados, muy singular*; *Otro sulsido de gallinas, o de carnero o capones* ("...este caldo tornaria vn ombre quasi muerto biuo por ser tan singular y de tanta sustancia"); *Torta destillada para dolinetes*; *Manjar blanco para dolientes que no comen nada*; *Marzapanes para dolientes que pierden el comer muy bueno y de gran sustancia*; *Cazuela para dolientes*; *Relleno para dolientes*; *Ordiate para dolientes*; *Para hacer venir el frio al que tiene fiebres agudas, avn que sea fuera de proposito* ("...y esto se haga siete o nueue mañanas, y es singular experiencia"); y *Para hazer buen agraz confortativo* ("Quando majares agraz para sacar el zumo majar con ello vn tallico o vnas hojas de albaaca, y es muy bueno para confortar el corazon y de buen sabor").

El cocinero más famoso del Siglo de Oro español, Francisco Martínez Montañón, trata en el primer capítulo de su *Arte de Cocina* (Madrid, 1611), *De la limpieza de la cocina y del gobierno que ha de tener el cocinero Mayor en ella*. Allí declara: "Pienso tratar en este capítulo de la limpieza que es la mas necesaria, e importante, para que cualquier cocinero dé gusto en su oficio". Más adelante aconseja: "Y pondrás por costumbre, que todos los Oficiales, y mozos que entraren por la mañana en la Cocina, lo primero que han de hacer sea, quitarse sus capas, y espadas...y quitarse los puños, y lavarse las manos, y limpiarse en una toalla...y trabajar con mucha limpieza".



Entre las 500 recetas que componen el *Arte de Cozina*, Montañó dedicó nueve a los enfermos: *Un pastel de ave para enfermo*, *Sustancias para enfermos*, *Sustancia de pobres*, *Sustancia asada*, *Una escudilla de caldo*, *Farro*, *Pistos para enfermos*, *Una panetela*, y *Otra panetela*. En *Pistos para enfermos* da indicaciones precisas:

...porque los caldos, y sustancias han de ser muy frescas, principalmente en verano, que se corrompen muy presto, lo que se avia de echar á cozer de una vez, se ha de poner en dos: y quando el enfermo esta muy desganado, que no come cosa mascada, si no cosa liquida con cuchara, es bueno picar alguna pechuga de perdigon muy menuda, y mezclar con el pisto, y darsela á cucharaditas, y desta manera les harán comer, ...Otras vezes se saca vna sustancia en el vidrio, y luego se haze el pisto con ellas; porque aunque el enfermo tome poco, sea bien sustancial

En *Otra panetela*, advierte: "...que las cosas que hizieres para enfermos, te has de moderar en la sal; porque se quexan que esta salada la vianda, porque la calentura les haze tener mucha sed, y por esso sienten mucho la sal". Y en *Sustancias para enfermos*, reconociendo la autoridad del médico, aclara:

Y esto digo, porque lo he oido dezir á muy grandes Medicos. Y assi lo que han de poner dentro las sustancias, lo han de ordenar los Medicos, porque en algunas mandan echar oro, y en otras vnas raxitas de calabaza, y en otras garvanços negros, y otras cosas convenientes para la enfermedad del enfermo, que no sean de mal gusto; y en algunas mandan echar tortugas, y pepitas de calabaza: y en esto no tengo que meterme, mas que sacar muy bien la sustancia.

Que la preocupación principal de Martínez Montañó no era la relación entre cocina y medicina lo prueba el hecho de que sólo nueve de 500 recetas las dedica a los enfermos; no obstante reconoce la relación entre preparación de alimentos e higiene para que el «cocinero dé gusto en su oficio». El cocinero consideraba que «son tres o cuatro las cosas» a observar en el logro de este fin: «...la primera es limpieza: y la segunda, gusto; y la tercera presteza; que teniendo estas cosas, aunque no sea muy grande Oficial, gobernándose bien, dará gusto á su señor,

y estará acreditado».

En el oficio de cocinero el principal objetivo es proporcionar placer en la mesa, la vía para lograrlo se bifurca en cuatro caminos principales: gusto, alimento, salud y moral (preceptos religiosos, modales-buena educación). Estos caminos que se comunican e interrelacionan generan transformaciones en el gusto de acuerdo a los productos disponibles. Estos últimos variarán de acuerdo con los acontecimientos sociales (comercio, abasto, descubrimientos, hambrunas, colonización, guerras, estudios agropecuarios, botánicos y químicos) y desastres naturales (epidemias, sequías, inundaciones, terremotos).

Buscando las maneras en que pueda satisfacerse el gusto por el placer al comer, y no sólo comer por alimentarse, es que se generan las ideas, las pruebas, las mezclas, la alquimia culinaria. Jean-François Revel bien dice que evidentemente los grandes libros de cocina son fruto de la búsqueda, la invención, o el reflejo de un cambio, y no de la rutina. "Los tratados de cocina expresan, pues, necesariamente cierta investigación que sobreentiende una práctica más corriente y tiende a dar ideas para comidas que se salgan de lo corriente"<sup>22</sup>.

Ciertamente los cocineros autores de libros asientan en sus introducciones la autenticidad de las recetas que presentan, son fruto de su experiencia, de su inventiva, practicadas por sí mismos; de allí que pudieran afirmar que las maneras para realizarlas, los consejos, están probados, son los necesarios para llevar a buen fin la vianda propuesta. Sin embargo, los cocineros que lograron publicar, copiaron o parafrasearon a sus colegas más viejos, lo que no necesariamente quiere decir que su práctica y el mérito de escribirla, sean falsas. Más bien se evidencia, creemos, la importancia de la ejecución práctica (en la que seguramente interviene la tradición oral combinada con las referencias bibliográficas o manuscritas), para la transmisión

---

<sup>22</sup> J-F. Revel. *Op. cit.*, p. 62



escrita del conocimiento culinario.

Los cocineros que publicaron legitimaban la autenticidad de su experiencia dando a conocer la trayectoria de su servicio. Tenemos tres ejemplos: Nola<sup>23</sup>, como cocinero mayor de Fernando de Nápoles; Montíño, cocinero mayor de Felipe III y aprendió en la cocina real de Juana de Portugal (hermana de Felipe II), y Altimiras, fraile cocinero en el convento de San Diego (Aragón).

Para los maestros del arte de la cocina había dos motivos más para escribir sus tratados, la economía en la elaboración de la comida y la transmisión del conocimiento a quien desee o esté obligado a aprender su arte. Ambas son razones prácticas que se generan dentro de la práctica social y compartida que es la necesidad de comer y, por lo tanto, la petición para que registren su saber viene de personas que conocían su quehacer y valoraban la importancia de comer bien, sabrosamente, todos los días. Carlos V, el rey más tragón que ha tenido España<sup>24</sup>, ordenó y costeó la traducción y edición en castellano del *Livre de Coch* de Ruperto de Nola (Toledo, 1525). Pero a Nola fue su amo quien le mandó escribir su libro<sup>25</sup>; a Montíño se lo pidieron «algunas personas», además de darse cuenta, según afirma, de «no haber libros por donde se puedan guiar los que sirven el Oficio de la Cocina»<sup>26</sup>; y Juan de Altimiras se impuso el quehacer por

---

<sup>23</sup> Rupert de Nolla, en catalán, y Roberto o Ruperto de Nola, castellanizado. Aquí no entraremos en la problemática de definir el verdadero autor de este libro o a cuál de los tres primeros Fernandos de Nápoles en realidad sirvió; nos interesan los argumentos y la manera en que se legitima el quehacer profesional culinario que da autoridad al cocinero para publicar su experiencia.

<sup>24</sup> Cfr. X. Domingo. *La mesa del Buscón...*, y M. Martínez Llopis. *Historia de la gastronomía española*, Madrid, Alianza, (El libro de bolsillo, 1378), 1989.

<sup>25</sup> ...porque quedase de mi alguna memoria a mis criados para que tuviessen algun fundamento en la dicha arte de aderezar de comer y guisar manjares y potages...que puesto que aya otros mayores oficiales...ninguno por experiencia y uso y crianza sabra los apetitos y viandas y guisados que son mas agradables al gusto de vuestra voluntad como yo que lo se por la práctica de tantos años, assi en tiempos de la prospera salud de vuestra real persona como en el tiempo de vuestras enfermedades.

<sup>26</sup> ...lo que pretendo es, que qualquiera persona que se quiera aprovechar de este, acierte las cosas con mucha facilidad...y por ser yo muy inclinado á enseñar, porque he hecho grandes Oficiales de mi mano...y se ha de ahorrar mucha hacienda á los Señores, porque no hay cosa que mas hacienda gaste en este



determinación personal al verse «forzado dé la obediencia...en el empleo de la cocina sin director que me enseñara»<sup>27</sup>.

Nola, Martínez Montañó y Altimiras son los autores de los principales libros de cocina españoles, pero no los únicos<sup>28</sup>. En total son ocho los títulos que abarcan este periodo de tres siglos, en el cual se reeditaron, con mayor o menor frecuencia, según el caso, hasta el siglo XIX. Veamos la relación completa de estos ocho libros:

*Libro de cozina cõpuesto por el maestro Ruberto de Nola cozinero q. fue d'l serenissimo señor rey dõ Hernãdo de Napoles de muchos potajes y salsas y guisados por el tiẽpo d'l carnal y de la gresma: y mājares y salsas y caldos para doliẽtes de muy grā sustācia. y de frutas de sarten: y marçapanes:...y del seruicio...y del trinchāte como a de cortar todas maneras de carnes.* Título de la primera edición en castellano, (Toledo, 1525, pues está en duda la que se señala de 1477 en la misma ciudad). Siguieron 1529 (Logroño y Toledo), 1538 y 1543 (sin lugar), 1549 (Medina del Campo), 1556 (Valladolid), 1562 (Zaragoza), 1568 (sin lugar), 1577 (Toledo), Palau dice que hay noticias de otras ediciones clandestinas del siglo XVI. Las ediciones barcelonesas en catalán fueron de 1520 (la primera comprobada), 1535, 1536, 1539, 1568, 1560 y 1578. Alfonso Reyes dice que el libro de Nola «alcanzó unas veinte reimpresiones en ciento treinta años»<sup>29</sup> sin especificar qué años conforman este periodo.

---

ministerio en los banquetes, que trabajar á tiento...

<sup>27</sup> Las circunstancias del fraile lo llevaron a poner bajo el amparo y protección de las seráficas alas del divino San Diego, la publicación de su cartilla de cocina que también llevaba la misión de enseñar y no gastar mucho al cocinar,...esta pequeña obra que quisiera fuese de alguna utilidad al bien comun, y mas principalmente á gente de economía, porque siendo preciso y necesario al gusto, como la vida humana se ha de mantener como es justo, teniendo presente esta cartilla no se desperdiciará cosa alguna...

<sup>28</sup> Néstor Luján da noticias de otros libros catalanes más antiguos: *El libre del coch de la Canonja de Tarragona*, manuscrito en 1331; no es un libro de cocina sino un conjunto de instrucciones sobre los alimentos que pueden comerse de acuerdo con el calendario litúrgico; eran las instrucciones para la clerecía del arzobispado de Tarragona. Posteriormente, hacia 1350, se escribió *El libre de sent sovi*, del que existen dos copias manuscritas del siglo XV, y parece que se editó hasta 1540. Además el autor ha tomado otro dato de un inventario notarial de 1428 de una biblioteca donde figura el título *Altre libre a cobertes de cuire blanc*, libre apelat Perellar e de Menjar, libro que se desconoce. N. Luján, "La aventura literaria de la gastronomía", *Revista de Occidente*, Madrid, no. 55, dic. 1985, p. 92.

<sup>29</sup> Alfonso Reyes. *Memorias de cocina y bodega minuta*, México, Fondo de Cultura Económica, (Tercera), 1989, p. 24



[más de 17 ediciones]

Miguel de Baeza. *Los quatro libros del arte de la confitería*, Alcalá de Henares, 1592. No tenemos datos de las demás ediciones y reimpresiones. [una edición]

Diego Granado. *Libro del Arte de cozina*, Madrid, 1599; 1609 (Madrid), 1614 (Lérida). [tres ediciones]

Francisco Martínez Montiño. *Arte de Cozina, pastelería, vizcochería y conservería*, Madrid, 1611; 1617, 1628, 1635, 1653, 1662, 1676, 1725, 1728, 1760, 1778, 1790, 1797, 1800, 1802, 1822 (Madrid); 1637 (Alcalá); 1705 (Valencia); 1754, 1763, 1790, una de principios siglo XIX sin año, 1807, 1809, 1823, 1982, (Barcelona). [por lo menos 25 ediciones]

Juan de Altimiras (o Altamiras). *Nuevo Arte de Cocina, sacado de la experiencia económica*, Madrid, 1745. 1745 (Gerona), reimpresión con licencias de 1770, esta edición se copió a plana y renglón varias veces<sup>30</sup>; 1756, dos de 1760, 1778, 1779, 1791, 1814, 1817, 1822, 1840 y 1850 (Madrid); 1758 (reimpresión muchas veces a plana y renglón hasta bien bien entrado el siglo XIX<sup>31</sup>), 1767, 1812, 1822, dos en 1840, 1846, 1871, 1879, 1905 (Barcelona); 1821 (Zaragoza). Además Palau anota que de Barcelona y Madrid corren muchas ediciones sin fecha de los últimos años del siglo XVIII y principios del XIX<sup>32</sup>. [por lo menos 23 ediciones]

*Libro del arte de cozina: en el cual se contiene el modo de guisar, de comer en cualquier tiempo así de carne como de pescado, así de pasteles, tortas y salsas, conservas, y de principios, a la Usança Española de nuestro tiempo. Compuesto por Domingo Hernández de Maceras, cozinero en el Collegio Mayor de Oviedo...*, Salamanca, 1607. No hay noticia de otras ediciones y parece que la obra se ha perdido<sup>33</sup>.

---

<sup>30</sup> Antonio Palau y Dulcet. *Manual del librero hispano-americano*, Barcelona, Librería Anticuaria, 1923, vol. I, p. 53

<sup>31</sup> *Loc. cit.*

<sup>32</sup> Palau y Dulcet. *Manual del librero...*, 2a. ed., 1948, tomo I, p. 252

<sup>33</sup> Cfr. Ma. del Carmen Simón. "Obras clásicas españolas sobre alimentación", *Revista de Occidente*, Madrid, no. 55, diciembre 1985, p.67

*Arte de repostería, en que se contiene todo género de hacer dulces secos, y en líquido, vizcochos, turrónes, natas: bebidas heladas de todos géneros, rosolis, mistelas... Con una breve instrucción para conocer las frutas, y servir las crudas. Y diez mesas con su explicación. Su autor Juan de la Mata, Repostero de esta Corte...*, Madrid, 1748; 1786 y 1791 también en Madrid. [por lo menos tres ediciones]

Enrique de Aragón, Marqués de Villena. *Arte Cisoria o tratado del Arte de cortar del cuchillo*, Madrid, 1766. Esta fue la primera edición del manuscrito que se conserva en la biblioteca del monasterio de El Escorial. El Marqués de Villena, quien se ha considerado como autor - también hay polémica sobre la paternidad del *Arte Cisoria* - vivió de 1384 a 1434. La obra presenta las reglas para el arte de trinchar y un catálogo de la despensa medieval.

### III LIBROS DE COCINA IMPRESOS Y MANUSCRITOS

En su trabajo sobre libros de cocina editados en el periodo colonial en Latinoamérica, John Super pone énfasis en las pocas ediciones españolas y concluye que tanto en España como en Portugal la pobreza de ediciones durante los siglos XVI, XVII y XVIII tal vez explique la escasez de libros de cocina publicados en Latinoamérica<sup>34</sup>. Pero Super deja de lado la cantidad de reediciones que se hacen de estos ocho títulos a lo largo del periodo analizado e incluso hasta principios del siglo XX. Si hacemos caso sólo de los registros de Palau, quien hace hincapié en que este género de libros suele ser de venta continua, de aquí sus infinitas ediciones<sup>35</sup>, tendremos que en el periodo que nos

---

<sup>34</sup> *Eight cookbooks or so for 350 years publishing history, a meager showing, perhaps reflective of a culture that did not hold food in high esteem*, John Super. "Cookbooks and culture in early Latin America", ponencia presentada en 1492, *El encuentro de dos cocinas*, Puebla, julio 1992, mecanó, p.9

<sup>35</sup> Palau y Dulcet. *Op. cit.*



interesa encontramos en total mas de 60 ediciones de estos ocho títulos, sin contar todas aquellas que se afirma existen sin fecha. Si con esto tratamos de obtener un cálculo de la cantidad de volúmenes impresos, tomando en cuenta que según Robert Escarpit en su *La revolución del libro* <sup>36</sup>, los tirajes de libros eran de unos mil ejemplares en el siglo XVI y de 2 mil a 3 mil en los siglos XVII y XVIII, resulta que, tomando la media de 2 mil ejemplares por 60 ediciones, el total es igual a 120 mil copias. Este es un dato aproximado, en el que no podemos dejar de señalar las observaciones de Palau con respecto a que debieron existir más ediciones imposibles de conocer hoy en día<sup>37</sup>.

Obviamente la afirmación que hace Super se sustenta cuando compara el número de ediciones de los libros de cocina ingleses y franceses en el mismo periodo. En la Inglaterra del siglo XVII había al menos 27 libros publicados y en el siglo XVIII el número se incrementó a 76<sup>38</sup>. En Francia, de 1650 a 1699, había 75 ediciones de libros de cocina con cerca de 90 mil copias, y de 1700 a 1789 se publicaron otros 155, haciendo un total de 273 600 copias más<sup>39</sup>. Supongo que para resaltar la "pobreza" de las ediciones españolas, los 76 libros ingleses y los 155 franceses del siglo XVIII, se refieren a títulos y autores diferentes, cosa que no aclara Super y que podemos dudar pues ¿serían tantos los cocineros que en Francia e Inglaterra tenían oportunidad de escribir y, más aún, de editar sus trabajos? ¿O en realidad se trata de reimpresiones de los autores más conocidos, y de los títulos más o menos antiguos? De cualquier manera debemos

---

<sup>36</sup> Citado en Salvat. *El libro, ayer, hoy y mañana*, Barcelona, Enciclopedia Salvat de Grandes Temas, no. 42, 1973, p.46

<sup>37</sup> ...tratándose de un libro del que se hacía un uso constante, no es extraño se perdiese la edición, lo mismo que otras, desconocidas para nosotros y que seguramente han existido. Palau y Dulcet. *Op. cit.*, 2a. ed., 1948, tomo XI, p. 104

<sup>38</sup> Super. *Op. cit.*, p. 8

<sup>39</sup> *Loc. cit.*

reconocer que, hasta donde tenemos información, efectivamente Francia e Inglaterra tuvieron muchos más ejemplares de libros de cocina impresos para beneplácito de los comensales. Esta circunstancia seguramente responde a peculiaridades de cada sociedad que deberán analizarse detenidamente para entender las diferencias.

Me interesa ampliar la reflexión de John Super refiriéndome a otras posibilidades en la transmisión del conocimiento y la tradición culinaria de España y la Nueva España. Esas formas de transmisión tienen que ver con la práctica de la escritura y, seguramente también, con la tradición oral y la inclusión de los productos americanos como ingredientes complementarios, e incluso como ejes o vértices de sabor que propusieron nuevas formas de combinar los alimentos, aunque las técnicas para prepararlos y los métodos para mezclarlos continuaran o cambiaran mínimamente. A lo largo de la realización de este trabajo recopilé datos para proponer el estudio de la escritura (manuscritos) de recetas; sobre la oralidad es imposible comprobar su intervención, pero es posible inferir que era una práctica común. Es interesante partir de la reflexión que John Super presentó en Puebla, planteando dos puntos importantes:

- I. La relación que existe entre literatura culinaria, específicamente libros de cocina, y los patrones de consumo de alimentos, y
- II. Cuándo y dónde se publicaron los primeros libros de cocina en América Latina.

Para armar las respuestas al primer planteamiento falta muchísimo trabajo por hacer, lo más seguro es que el rompecabezas sólo pueda hacerse en estudios de caso regionales. Y sobre el segundo, es revelador lo que el trabajo de Super nos da a conocer. Si bien en la Nueva España desde fines del siglo XVIII el problema de la escasez de alimentos había generado una serie



de debates y polémicas que dieron como fruto la publicación de recetas y consejos para el alimento de los pobres<sup>40</sup>, es hasta el siglo XIX que se editan libros de cocina en el México republicano. Los primeros pudieron ser el *Novísimo arte de cocina* de Simón Blanquel y *El cocinero mejicano* de Mariano Rivera Galván, ambos de 1831<sup>41</sup>. Para llegar a este resultado el autor revisó los ocho tomos de la *Biblioteca hispano-americana* y los cuatro primeros de *La imprenta en México* (ambas obras de José Toribio Medina), el *Manual del librero hispano-americano* de Antonio Palau, *The catalogue of cookbooks* (que registra 8 mil volúmenes) de la Biblioteca Pública de Nueva York, la *Bibliographie gastronomique* de Georges Vicaire (compila 2 500 libros de cocina), y afirma que los vacíos dejados por libros de cocina antiguos tanto hispanos como latinoamericanos, se confirman en las colecciones de los grandes gastrónomos y bibliófilos, sin dar las referencias de ellos<sup>42</sup>.

El historiador sólo conoció la referencia de un libro de cocina colonial, el *Libro de cozina, en que se contienen muchas y especiales viandas que pueden con ellas las personas de gusto, desempeñar la más solemne función, Tehuacan, 10 de mayo del año del Señor de 1780*, citado por Amando Farga<sup>43</sup>. Ante la poca información que Super tuvo en suerte recopilar es muy pertinente la reserva que declara en su trabajo después de concluir que la escritura sobre comida en el mundo hispano rara vez incluyó libros de cocina; que los métodos de preparación de alimentos tuvieron menos atención que en Europa y la Nortemaérica inglesa;

---

<sup>40</sup> La *Gazeta de México*, vol. 6, 19 noviembre 1794, vol. 11, 23 enero 1803; y en particular la obra de Antonio de Alzate y Ramírez *Consejos útiles para socorrer a la necesidad en tiempos que escasean los comestibles*, México, Felipe Zúñiga y Ontiveros, 1786. Super propone que el trabajo de Alzate pudiera considerarse como el primer libro de cocina publicado en México.

<sup>41</sup> Super. *Op. cit.*, p. 10

<sup>42</sup> *Loc. cit.*

<sup>43</sup> Amando Farga. *Historia de la comida en México*, México, Costa Amic, 1968, pp. 253-254

que a pesar del encuentro de nuevos alimentos y la aceptación de estos a la dieta europea asociándose productos de diferentes grupos sociales y étnicos (africanos, americanos y europeos), rara vez se escribían libros de cocina, si es que llegaron a escribirse; que esto era paralelo con la modesta atención que se le dedicó a los libros de cocina en España y Portugal; para después, sensatamente, decir «this conclusion should be stated with caution»<sup>44</sup>.

Por mi parte pienso que no es que se diera menor atención a la preparación de alimentos que la prestada por ingleses o franceses en la misma época, sino que seguramente las formas de atender tan vital cuestión fueron distintas. La transmisión de las costumbres y el conocimiento de las maneras de preparar y consumir los alimentos "a la española", no necesariamente era posible sólo a través de publicaciones. En la Nueva España los manuscritos jugaron un papel muy importante y, por supuesto, la tradición oral conjugada con la práctica, los utensilios y los productos disponibles. A lo largo de esta investigación pude reunir noticias de nueve libros, y algunos cuadernillos y hojas sueltas manuscritos del siglo XVIII que registran recetas de cocina:

1. *De Dominga de Guzman*. Probablemente iniciado hacia 1730, registra algunos años entre 1750 y 1799; probablemente siguió usándose en los primeros años del siglo XIX. [358 recetas]

2. *Libro de Cocina del Hermano F. Geronimo Pelayo*. Hecho en el año de 1780, en el Día 17 de febrero. [348 recetas]

3. *Libro de cocina. Convento de San Jerónimo. Selección y transcripción por Sor Juana Inés de la Cruz*. Sin fecha, copia en papel del siglo XVIII. [37 recetas]

---

<sup>44</sup> Super. Op. cit., p. 10



4. *Arte de cocina. Escrito por superior mandato*, Puebla, 1796. [Colección Virginia Armella de Aspe]

5. *Cuaderno de guisados. Soy de Maria Leon de Gomez*. "Lo forman cinco cuadernos diferentes en calidad de papel y grafía. Unos son del siglo XVIII y otros del inicio del XIX"<sup>45</sup>. [Colección Virginia Armella de Aspe]

6. *Diccionario de cocina*. "La obra se encuentra manuscrita y está encuadrada en forma de sobre, en piel café, al estilo de la época"<sup>46</sup> (¿siglo XVIII?).

7. *Libro de cocina, en que se contienen muchas y especiales viandas que pueden con ellas las personas de gusto desempeñar la más solemne función. Tehuacan a 10 de mayo de 1780*. "Dicho cuaderno contiene 179 recetas, algunas con denominaciones pintorescas, entre las clásicas de aquella época"<sup>47</sup>.

8. *Libro de cozina Por José Zaragoza*. Con caligrafía del siglo XVIII y XIX, sin lugar ni fecha. [Propiedad de Salomón Tanuz Zorrilla, Mazatlán, Sinaloa<sup>48</sup>]

9. Josefina Muriel afirma que "se conocen otros cuadernillos y hojas sueltas procedentes también de conventos, escritos en el siglo XVIII, que pertenecen a colecciones particulares. Todos anónimos"<sup>49</sup>.

10. "De ese mismo siglo conocemos un recetario completo que se encuentra en nuestro Archivo General de la Nación y seguramente existirán algunos más"<sup>50</sup>.

---

<sup>45</sup> Josefina Muriel. *Cultura femenina novohispana*, México, UNAM/IIH, 1982, p. 479

<sup>46</sup> *Loc. cit.*

<sup>47</sup> Farga. *Op. cit.*, pp. 253-254

<sup>48</sup> Sr. Fuentes, Librería Madero, México, D.F. Información personal.

<sup>49</sup> Muriel. *Op. cit.* p. 476

<sup>50</sup> *Loc. cit.* Lamentablemente este manuscrito estuvo perdido todas las veces que lo solicité para consultarlo.

11. Sin aclarar fechas ni lugares Amando Farga informa: "Existen dispersos en viejos hogares de abolengo cuadernos de estos apuntes, y algunos otros, manuscritos curiosos, en manos de coleccionistas"<sup>51</sup>. Y, "...en poder de algunos particulares, hay algunas libretas que contienen las varias prácticas de solícitas amas de casa, que se guardan como joyas de recuerdo familiar"<sup>52</sup>.

También tenemos noticias de libros de cocina manuscritos en el siglo XIX y principios del XX:

1. *Libro de cocina para el uso de la Señora Doña Clara Garnica*, 1852. [Colección Carmen Pérez Salazar de Ovando]

2. *Libro de cocina del uso de la Señorita Guadalupe Ovando*, 1857. [Colección Carmen Pérez Salazar de Ovando]

3. *Recopilación de recetas y guisados de Emilia Priani*, 1864. [Colección Virginia Armella de Aspe]

4. *Recetas de mi Lolita chula*, sin fecha, letra del siglo XIX. [Colección Carmen Pérez Salazar de Ovando]

5. *Recetas Prácticas para la Señora de la Casa sobre Cocina, Repostería, Pastelería y Nevería, recopiladas por algunas socias de la Conferencia de la Santísima Trinidad, para sostenimiento de su Hospital*, Guadalajara, 1868. "...de cuyo cuaderno, escrito en diversas caligrafías, se obtenían copias previo pago, para el sostenimiento de la comunidad"<sup>53</sup>.

6. *Libro de Recetas, de la provisoría de las religiosas Carmelitas Descalzas de Jesús, María y José, Morelia*, 15 de octubre de 1897.

7. *Recetario de cocina mexicana*. Edición privada de José L.

---

<sup>51</sup> Farga. *Op. cit.*, p. 86

<sup>52</sup> *Ibidem*, p. 253

<sup>53</sup> Farga. *Op. cit.*, p. 254



Cossío (México, Vargas Rea impresor, 1968), del libro de su abuela Ma. Luisa Soto Murguion de Cossío, casada en 1863.

8. *Recetas de biscochos de desayuno Galletas, dulces y otros*. Edición privada de José L. Cossío (México, Vargas Rea editor, 1969), del libro de su tía Guadalupe Cossío y Soto, con fecha 27 de marzo 1901.

9. *La cocina jerezana en tiempos de López Velarde*. México, Fondo de Cultura Económica, segunda edición, 1988. Publicación de las recetas de Carmen Cabrera de Del Hoyo, madre del compilador, quien dice que las toma "...de una libreta manuscrita muy a principios del siglo XX, en la que una jovencita jerezana...recogió, antes de casarse, las mejores recetas de la tradición familiar".

Ciertamente nos faltan referencias de libros de cocina manuscritos del siglo XVI; y del XVII podemos considerar sólo dos, el copiado por Sor Juana (pues, como dice Josefina Muriel, el que se conoce sobre papel del siglo XVIII debió ser una copia del manuscrito ológrafo de la poetisa)<sup>54</sup>, y el propio del convento de San Jerónimo, probablemente también manuscrito. No obstante, intentamos dar una visión, dentro de la Nueva España, contraria a la que presenta John Super cuando afirma que durante la época colonial raras veces se trajeron recetas a Latinoamérica para formar libros de cocina y que a pesar del encuentro de nuevos alimentos y su aceptación a la dieta europea, combinándose productos de diferentes grupos sociales y étnicos, rara vez se escribían libros de cocina<sup>55</sup>.

Sabemos que los primeros colonos traían consigo, como parte del matalotaje, sus ollas, vasijas, cántaros, sartenes y demás trastos con que preparaban sus alimentos durante el viaje y para

---

<sup>54</sup> Josefina Muriel. "Presentación" al *Libro de Cocina. Convento de San Jerónimo*. Selección y transcripción por Sor Juana Inés de la Cruz, Tabasco, Asociación Cultural para las Zonas Rurales de Tabasco, 1979, p. 9

<sup>55</sup> Super. *Op. cit.*, pp. 7 y 10

después llegados a tierra<sup>56</sup>. Pero también los que ya estaban asentados escribían a sus familiares para que trajeran los utensilios de cocina y provisiones comestibles necesarias. Como Sebastián Pliego quien en 1581 escribió desde Puebla a su mujer recomendándole lo que debía cargar en el viaje:

De la del pan mete para cada uno un quintal de bizcocho, y para todos un quintal de pasas, tres jamones de tocino, almendras, azúcar, una arroba de pescado, otra de tollo especial, un celemin de garbanzos, avellanas. De casa trae una buena sartén y un asador, hataca y una cuchara. En Sevilla compra una olla de alambre y platos y escudillas, más un hervidor; de vino dos arrobas, de vinagre otras dos, y una arroba de aceite, y más lo que vuestra voluntad fuere. Compra dos arcas para echar todo lo que habéis de comer, u os lo hurtarán todo, y para que durmáis encima <sup>57</sup>.

Entre el valiosísimo ajuar culinario ¿sería posible que cargaran algún libro de cocina? Para aquellos últimos años del siglo XVI el libro de Ruperto de Nola se había editado por lo menos 17 veces; y si no traían libro impreso, probablemente la señora, si sabía escribir, habría hecho una copia manuscrita de las recetas más apreciadas. Mario Hernández nos da otro punto de vista:

Yo creo que los recetarios antiguos no viajaban con los colonos, que solían ser gente modesta, sino con las autoridades; obispos, regidores, notarios y otros personajes que viajaban, incluso, con su cocinero <sup>58</sup>.

Esto ocurrió en Canarias que, a fin de cuentas, su conquista, con todos sus errores, fue un ensayo para la de América. <sup>59</sup>

---

<sup>56</sup> José Luis Martínez. *Pasajeros de Indias. Viajes trasatlánticos en el siglo XVI*, Madrid, Alianza, (AU, 355), 1983

<sup>57</sup> José Luis Martínez. *El mundo privado de los emigrantes en Indias*, México, Fondo de Cultura Económica, (Cuadernos de la Gaceta, 82), 1992, p. 49

<sup>58</sup> Hasta donde sabemos, el de cocinero era un oficio independiente, es decir, que no pertenecía a un gremio. Los cocineros experimentados que no tenían empleo salían con mandil y cuchara a las ferias de contratación. Con su vestimenta característica, junto con los jornaleros agrícolas, ordeñadoras, domésticas y demás trabajadores, llamaba la atención de los posibles patrones.

<sup>59</sup> Mario Hernández Bueno, correspondencia personal, 2 agosto 1993.



#### IV LIBROS DE COCINA COPIA, PRACTICA E INVENCION

Los libros de cocina siempre se han escrito teniendo como referencia a los que le preceden, aunque los autores no lo reconozcan. Por ejemplo Nola ocupó el *Arte Cisoria* del Marqués de Villena para presentar el capítulo sobre el trinchante; a su vez Nola influyó en el trabajo de Martínez Montañó y Diego Granado, en la primera parte del *Libro de Arte de Cocina* copió literalmente varios capítulos y muchas recetas del *Libre de Coch*<sup>60</sup>; Juan de Altimiras copió recetas de Montañó<sup>61</sup>, pero este cocinero sí reconoce la consulta a otros libros («he leído libros y manuscritos en la materia...») y, con la obviedad de quien sabe cómo se hacen las cosas, da «facultad e padrino» a sus lectores para que cambien los nombres de las recetas, si estos no les gustaren.

En los libros de cocina se cumple la regla que rige a la producción literaria, según la cual «Todo lo nuevo en literatura [y en libros de cocina] no es más que material antiguo vuelto a formar [y, añadimos, a experimentar]»<sup>62</sup>. De la misma forma sucede con los libros de cocina manuscritos. Por ejemplo, suponemos que Sor Juana copió, sólo una parte del libro de cocina del convento de San Jerónimo, así lo declaró en el soneto de presentación:

Lisonjeando oh hermana de mi amor propio  
Me conceptuo formar esta escritura  
del Libro de Cocina y ¡que locura!  
concluir la y luego vi lo mal que copio ...<sup>63</sup>

---

<sup>60</sup> Cfr. Manuel Martínez Llopis. "Las grandes cocinas del Renacimiento", *Revista de Occidente*, Madrid, no. 55, diciembre, 1985, p. 61

<sup>61</sup> En este capítulo veremos el ejemplo de la Gallina morisca, a la que cambió el nombre por Gallina con acederas.

<sup>62</sup> Northrop Frye. "Littérature et myte", citado por Helena Beristáin. *Diccionario de retórica y poética*, México, Porrúa, 1985, p. 239

<sup>63</sup> *Libro de Cocina. Convento de San Jerónimo...*, p. 13.

Recorriendo las obras completas de La décima Musa, hallamos referencias a la capacidad de experimentación que practicaba en la cocina conventual<sup>64</sup>. Esto nos permite tener constancias de que también en la recopilación de recetas culinarias interviene de manera importante la práctica más o menos constante de esta tarea de la alquimia doméstica.

Buscando en otros manuscritos la posibilidad de que tuvieran recetas copiadas de libros impresos, nos preguntamos si el *Arte de Cocina* manuscrito "por superior mandato" en Puebla en 1796, ¿se tratará de una copia completa del *Arte de cocina* de Francisco Martínez Montañón? Es probable porque doña Dominga de Guzmán, unos años antes, copió algunas recetas publicadas por el cocinero de Felipe III<sup>65</sup>. No son copia literal, unas son paráfrasis, otras un escueto resumen y no faltan aclaraciones diferentes a las de la versión impresa. A continuación veamos la manera en que se escribieron 14 recetas copiadas en la recopilación de doña Dominga -las anteceden las tres cifras con que las hemos numerado-, y enseguida el texto de Montañón<sup>66</sup>.

---

<sup>64</sup> "...¿qué os pudiera contar, Señora, de los secretos naturales que he descubierto estando guisando? Veo que un huevo se une y fríe en la manteca o aceite y, por contrario se despedaza en el aluibar; ver que para que el azúcar se conserve fluida basta echarle una muy mínima parte de agua, en que haya estado mesbrillo u otra fruta agria; ver que la yema y clara de un mismo huevo son tan contrarias, que en los unos, que sirven para el azúcar, sirve cada una de por sí y juntas no... Bien dijo Lupercio Leonardo, que bien se puede filosofar y aderezar la cena. Y yo suelo decir viendo estas cosillas: Si Aristóteles hubiera guisado, mucho más hubiera escrito". Sor Juana Inés de la Cruz. *Respuesta a Sor Filotea de la Cruz*, 1691. Sergio Fernández, comp. *Sor Juana Inés de la Cruz. Textos. Una antología general*, México, SEP/UNAM, (Clásicos americanos, 11), 1982, pp. 328-329

<sup>65</sup> Supongo que no es suficiente el hecho de que doña Dominga de Guzmán haya copiado recetas de Montañón, para afirmar la probabilidad de que el *Arte de Cocina* (Puebla 1796), sea una copia del mismo libro. La comprobación de esto será tan fácil como podamos tener oportunidad de revisar el manuscrito de la señora de Aspe, lo que nos interesa es resaltar la presencia en la Nueva España del libro de cocina español más famoso.

<sup>66</sup> La ortografía y puntuación son las que aparecen en ambos libros. Para las recetas de Montañón ocupé la edición del siglo XVIII del Museo Franz Mayer, pues la que poseo es un facsimil de 1807.



133.53.I Gallina morisca

asaras las Gallinas y luego aras los cuartos cortarás un poco de xamon mui menudito y lo freiras mui bien con sebollas picadas asta que este bien frito pero asta que este bien frito el xamon le echaras la sebola mui menudita y echaras las Gallinas en este xamon y echale el caldo asta cubrirlo un poco de bino blanco y un poco de binagre y manteca se sasona con todas espesias y ha de salir un poquito agrio y si quisieres echar berdura podras.

*Gallina Morisca*

Asarás un par de gallinas, y luego haras los cuartos, y cortarás un poco de tozino en dados muy menudos, y los freyras muy bien hafta que eften blancos, y echale vn poco de cebolla picada muy menuda, y ahogarás las gallinas en efte tozino, y cebolla, echale caldo quanto fe cubran, y echale vn poquito de vino, y vn poco de vinagre: y fi huviere un poco de manteca frefca fe le puede echar. Sazona con todas efpecias: en efte platillo no fe echan huevos. Ha de falir vn poco agrio: fi le quifieres echar vn poco de verdura picada podras. [p.66]

134.53.I pichones ensapados

tomaras los pichones resien muertos y pelados con agua caliente y abrellos por las espaldillas desde la cabeza asta la cola y sacas el pellejo sin ronperlo y cortarás las piernas de manera que queden los muslillos y los alones en el pellejo cortando los alones por las puntas pondras el pejo [sic] sobre un tablero y lo rellenaras con la carne del mismo pichon y ternera picaras la carne y freiras xamon picado y en estando medio frito sele echa un poco de sebola cortada a lo largo y la freiras con el xamon y luego echaras llervabuena culantro berde y mejorana perejil mui poco y si no hai llerva buena ni culantro berde mas que sea seco y molido a de ser y echaras en el sarten la carne picada y la freiras y luego ehcas ocho guebos crudos y rebuelbelo con la cuchara asta que esta bien seco el relleno y luego echalo en el tablero y picalo mui bien y metele otros quatro guebos crudos y sasonalo con todas espesias y agrio de limon y pondras llemas de guebo duras en el pellejo y pedasos de baca en trositos y luego echaras el relleno y coseras el pellejo del pichon con una abuja y una ebra de ylo larga, de manera que en el pichon no haiga mas que una ebra pondras los pichones en una casuela con lonjas de xamon y ajo ensima y lo pondras Al fuego tapado Con un Comal con lumbre arrba [sic] y abajo y despues de asados estiras por la punta el ylo y saldra todo y sirbelos sobre unas ojuelas mui delgadas y echales Almíbar sin tocar a los pichones y echales Almendras a las ojuelas picada la Almendra mui menudita echale canela añadiendole mas agrio de limon y sino quieres serbirlos sobre ojuelas sirbelos sobre sopa dorada

*Pichones enfapados*

Tomaras quatro pichones recien muertos, y pelados en agua caliente, y abrellos por las efpaldas, y defde la cabeça hafta la cola, folo el pellejo: luego los iras defollando; demanera que no fe rompa el pellejo, y cortarás las piernas, de manera que queden los muslillos en el



pellejo, y los alones, cortandolos por las puntas. Luego pondrás el pellejo fobre el tablero, y lo rellenaras con relleno de la misma carne de los pichones, y ternera, ó cabrito, y picarás la carne, y freirás tozino en revanadillas delgadas: y en eftando medio fritas, echa vn poco de cobolla cortada a lo largo, y lo freyras con el tozino. Luego echaras vn poco de yervabuena, y cilantro verde, y de mejorana fi la huviere, peregil muy poco, porque fi es mucho da mal gufto en los rellenos, y fi no huviere yervabuena, y cilantro verde, echafelo feco, y molido. Echaras en la farten la carne picada, y lo freiras: luego echa ocho huevos crudos, y rebuelvelo todo con la paleta, hafta q efté bien feco el relleno. Luego tornalo al tablero, picalo muy bien, y mete le otros quatro, ó feis huevos crudos, y fazona con todas efpecias, y agrio de limon, y pondrás yemas de huevo duras en el pellejo, y cañas de vaca en trozos: luego echarás el relleno encima, y coferas el pellejo del pichon con vna aguja, y vna hebra de hilo larga, de manera que en la coftura no aya mas de vna hebra, y pondrás los pichones en una cazuela con lonjas de tozino debaxo, y encima, y pondrasla al fuego, y tapala con vna cobertera, echale lumbre debaxo, y encima: y depues de afados, tirarás por la punta del hilo, y faldra todo, y firvelo sobre vn as ojuelas muy delgadas, y echales vn poco de almibar por encima fin tocar á los pichones. Luego corta vna dozena de almendras en ragitas muy menudas, y echales por encima las ojuelas. Si quifieres hazer efte relleno dulce, echale açucar, y canela, añadiendole mas agrio. Tambien podras mezclar efte relleno, y fi fuere amigo de dulce tu feñor, vn poco de pafta de maçapan mezclado con yemas de huevos duros, y mezclando con el relleno de la carne. Si no quifieres fervir eftos pichones fobre ojuelas, firvelos fobre vna fopa de natas, o fobre vna fopa dorada. No fe dize como fe han de hazer las fopas, porque adelante las hallarán efcritas. Efta fuerte de pichones pongo aquí, porque es el ave que mejor le acomoda defta manera; porque tambien fe pueden hazer de pollos, ó de gallinas. [pp. 66-68]

#### 135.55.I capon relleno

cojeras un capon y lo rellenaras entre cuero y carne de la manera en que esta dicho en los pichones y dejaras y le dejaras [sic] el pescuezo y el pico y le cortarás el medio pico de arriba y despues de relleno le pondras de manera que entre la rabadilla por el pico y el pescuezo que este por el lomo y ponle una lonja de xamon en la pechuga y asalo y despues de asado Coje una dosena de llemas de guebo y lo rebocarás [sic] con ellas de manera que este bien cubierto y luego le echaras una poca de manteca Caliente y esponjara el rebocado y tomaras unos bollos de rodilla y armaras con ellos el platon y con los capones

#### *Otro capon relleno*

Tomarás vn capon, y lo rellenarás entre cuero, y carne, con ternera, y algunas cañas de vaca, de la manera que eftá dicho en los pollos rellenos, y le dexarás el pescuezo con fu pico, y cortarás el medio pico de la parte de arriba: y depues de relleno pondrasle de manera, que entre la rabadilla por el pico, y el pescuezo venga por el lomo, y lo embroquetarás, y ponle vna lonja de tozino en la pechuga, y afalo, y



defpues de afado, toma vna dozena de yemas de huevos, y lo reboçarás con ellas, de manera que este bien cubierto: luego echa vn poco de manteca caliente, y esponjará el reboçado, y tomarás vnos bollos de rodilla, y armarás el plato con ellos, y con el capon. Eftos bollos adelante diré como fe hazen. [p. 70]

#### 136.55.I empanadas de pollos

cojeras los pollos los abriras por las espaldillas como tengo dicho atras los pichones y los coseras con una ebra de pita larga y tomaras ojaldrado y aras una oja grande y gorda y sobre ella el pollo con la pechuga para arriba y ponle otra oja de ojaldrado por ensima y repulgada y que la ebra de pita con que esta cosida que quede de fuera para que cuando esta cosido pueda sacarse y se cuese en orno untando manteca y se le echa asucar en polbo por ensima y esta empanada a de llebar unas longas de xamon delgadas sobre las espaldillas de cada pollo

#### *Empanadas de pollos enfapados*

Aparejarás los pollos, abriéndolos por las espaldas, y los rellenarás, como tengo dicho atrás en los pichones, y los coferás con vna hebra de hilo larga, y tomaras ojaldrado, y harás vna hoja grande, y gorda, y la pondrás fobre el tablero, y fobre ella vn pollo, la pechuga para arriba, y ponle otra hoja de hojaldrado por encima, y repulgada; y harás de manera, que quede la punta de la hebra del hilo con que esta cofido fuera, porque depues que este cozida la empanada, puedas tirar de ella, y faldrá toda, y cuezela en el horno, y raphale vn poco de zucar por encima. Y advierte, que esta empanada ha de llevar una lonja de tozino delgada, fobre las espaldas de cada pollo.

Tambien fe pueden empanar eftos pollos, y pichones, enfapados en mafa dulce, mas fe han de comer calientes. A todos eftos rellenos, fe les podrá echar agraz quando esta pequeño, y fe pueden echar paffas de Corinto, y el agrio que les echaras dentro, no fea de vinagre, fi es poisible [sic], fino de limon, o de agraz. Esta empanada de ojalgrado [sic], fe haze muy buena de vn capon relleno, porque con fola vna fe hinche vn plato, y podrasle poner el pefcuerdo de fuera que buelva ázia la pechuga, con vna cubierta de ojaldrado, que quede la cabeza fuera. [pp. 72-73]

#### 137.56.I conejos en mollo

los Asaras y los cortarás en raciones y freiras sebollas cortada larga con aseite y echaras los conejos y los dejaras freír bien y luego sasonaras con pimienta, nuez moscada y ajenjibre y echaras caldo de la olla quando cubran los conejos y cuesan poco a poco y les echaras un poco de binagre y asafran

#### *Conejos en mollo*

Los conejos en mollo los asarás, y los cortarás en pedazos, y freirás cebolla cortada larga con aceyte, y echarás los conejos dentro, y los



dexarás ahogar muy bien. Luego sazonarás con pimienta, nuez, y gengibre, y echarás caldo de la olla, quanto se cubran los conejos y cuezan muy poco á poco, hasta que estén bien cozidos, y echale un poco de vinagre y azafrán, y los servirás sobre revanadas de pan blanco. Esto se entiende, que ha de ser con buen aceyte de Valencia, ó con otro aceyte que sea muy bueno. [p. 36]

#### 138.56.I otros conejos

Asaras los conejos y despues de Asados pícaras las piernas y los lomos y asentarás este picado sobre unas rebanadas de pan blanco y pondrás las espaldillas y las cabezas alrededor y mesclaras un poco de caldo con aseite y binagre, clavo, pimienta y sal y lo echaras por ensima del gigote y ponlo a estofar un poco y sirbelo caliente y si quieres guardar el lomo de un conejo Aslo rebanadas para ensima del gigote

#### *Gigote de conejos*

Asarás dos conejos, y despues de asados pícarás las piernas, y los lomos, y asentarás este picado sobre unas revanadillas de pan blanco, y pondrás las espaldillas, y las cabezas de conejos al rededor, y luego mezclarás un poco de caldo con un poco de aceyte, vinagre, pimienta, y sal, y lo echarás por encima del gigote, y ponle á estofar un poco, y sírvelo caliente. Y si quieres guardar el lomo de un conejo, y hacerlo revanadillas, y asentarlo por encima del gigote, parece muy bien. [p. 37]

#### 139.56.I conejos fríos para merienda

pícaras toda la carne de los conejos la sasonaras con sal pimienta aseite y binagre y aras una poca de ensalada de todas llerbas y conpondrás el platon del Gigote y ensalada yras poniendo en el platon monton por monton uno de carne y otro de ensalada y echa rajas deasitron Granada encarnada y todas las cosas que suelen echarle a la ensalada y unos cojollos de lechyga enteros ensima

#### *Otro gigote de conejos frios*

Asarás los conejos y pícarás toda la carne de los lomos, y piernas, sin dexar mas de las cabezas; y sazonarás de sal, y pimienta, y luego harás una ensalada de todas yervas, y conpondrás el plato de tu gigote, y ensalada, haciendo como una rosca en el plato, é ir poniendo montoncillos de carne, y otros de ensalada, y en el medio pondrás un poco de ensalada muy bien puesta, con todas las cosas que se suelen echar, sus ruedas de limon, y sazonarla de aceyte, y vinagre; y luego adornarla por la parte de afuera con algunas rajas de diacitron, y granos de granada y confites, y todas las cosas que suelen poner en las ensaladas; y en medio pondrás unos cogollos de lechuga enteros en pie, y por encima del gigote, ó salpicon aceytunas, quitados los huesos. Este plato es bueno para merienda, porque se ha de comer frio. Algunos les llaman conejos en huerta. [p. 37]



140.56.I Salpicon

baca xamon de pernil Cosido y picado pimienta sal Binagre y sebolla picada

*Salpicon de vaca*

Pves que tratandose de falpicon, quiero avifar, que quando te pidieren falpicon de vaca, que procures tener vn poco de buen tozino de pernil, cozido, y picado, y mezclado con la vaca, y luego fu pimienta, fal, y vinagre, y fu cevolla picada, mezclada con la carne, y vnas ruedas de cevolla, para adornar el plato, es bueno, y tiene gufto. [p. 38]

142.57.I carnero estofado

cojeras la pierna del carnero y la golpearas con la mano del Almires de manera que esten quebrados los guesos y la mecharas con mechas de xamon que la atrabiesen toda y ponle unos clavos clavados por dentro ajos pocos y luego metela en una olla y echale binagre poquito Agua y pimienta nues noscada y no ha de llebar otra cosa ni otra espesia sal le echaras tomaras una poca de masa y una ollita que ajuste ala boca de la olla y la taparas con esta masa y ala ollita de ensima le echaras agua fria cada bes que se caliente para que no consuma la de la olla grande y asi que este cosido echale un poco de pan tostado

*Una pierna de carnero estofada*

Tomarás una pierna de carnero, que sea recién muerto, y la golpearas con la mano del almirez, de manera que estén quebrantados los huesos, y mecharlashas [sic] con muchas gordas de tocino, que la atraviesen todo por dedentro derecho por la hebra y ponle unos clavos de especia hincados, algunos ajos; luego metela en una olla, y echale tanto vinagre, como quepa en una cascara de media naranja, y otra tanta agua y un poco de pimienta, y nuez de especia, no ha de llevar otra especia: echale un poquito de sal, y tomarás un poco de masa y harás un rollito, y pondrasle por el borde de la olla; luego pondrás encima otra ollita, que ajuste en la boca de la olla grande, de manera, que con la masa no pueda respirar, y de esta manera la pondrás al fuego, que sea un poco de rescoldo, y la ollita que está sobre la olla grande, ha de estar llena de agua, porque de otra manera se sacaria la olla de la pierna. Quando haya estado al fuego hora y media, la sacarás del fuego, y quita la ollita, y vuelve la pierna, y torna á poner la ollita sobre la olla y vacia el agua caliente de la ollita, y vuelvela á henchir de agua fria, y dexala acabar de cocer, y la hallarás muy tierna, y con dos escudillas de substancia sirvela sobre unas revanadillas de pan tostado, y echa la substancia por encima. Si la quisieres servir picado como gigote, tambien es buena. Y advierte, que si no quisieren ajos en ella, que importa poco que no los lleve, que sin ajos se puede hacer. [pp. 49-50]

143.57.I otro carnero

golpearas la pierna del Carnero y la pondras sobre la parrilla y así que



este bién asada metele unos clavos y ajos y echala en un olla y échale un poco de bino tinto y un poco de binagre y sasonalo con especias Negras como pimienta clavo y echale xamon en pedasos y fritos sebolla pícada su sal y aguacaldo [sic] asta que cubra la pierna y tapala con una tapadera podras echar si quieres dentro membrillos y Almendras tostadas dulce canela y la espesaras con una poca de Arina quemada desasiendola en el mismo caldo de la pierna

#### *Otra diferente*

Golpearás la pierna muy bien, y la perdigarás sobre las parrillas, y de que esté bien perdigada, metele unos clavos, y unos ajos, y metela en una olla, echale un poco de vino tinto, y un poco de vinagre, y sazona con especia negra, y echale tocino en dados, frito con un poco de cebolla picada, y su sal, y agua ó caldo, hasta que se cubra la pierna, y tapala con una cobertera, podrás echar dentro, si quisieres, algunos membrillos, ó peros agrios, ó almendras tostadas: y si alguna vez la quisieres hacer dulce podrás, añadiendole mas agrio, y canela: y si la salsa, estuviere muy clara la espesarás con un poquito de harina quemada, desatandolo con el mismo caldo de la pierna. [p. 51]

147.60.I un capon relleno con ostiones  
tomaras los ostiones y haras un relleno con una poca de ternera y friéndolo todo en el zarten con jamon le echaras una poca de berdura, y cuatro guebos crudos lo rebolberas sobre la lumbre hasta que este bien seco o cosido se sasoma [sic] con pimienta ajenjibre nues Noscada canela y pícalo sobre un tablero y echale otro par de guebos crudos y tendras otros ostio [sic] ostiones aogados y mezclados con el relleno y asi enteros como estan echales un poco de Agrío de limon y relleno el capon con este relleno enbroquertalo [sic] y perdíguese un poco y espetaló en el Asador luego tomaras una lanprea fresca y lo rodearas el capon Atandolo mui bien y lo pondras Asar y pondras Abajo un plato que recoja el sumo del capon y lanprearas un poquito de Caldo y pímienta y nues noscada Clabo una nadíta y tomaras rebanadas de pan y ponlas en el platon y el capon ensima con su lanprea y echale la Salsa por ensima y un poco de Agrío de limon o naranja y sino Vbiere lanprea haras el capon con ostiones y sírbelo sobre sopa dorada y se come caliente

#### *Vn capon relleno con oftiones*

Porque voy tratando de rellenos, quiero poner aqui vn plato de carne, y pefcado: y fi te hallares á donde lo huviere frefco, aparejarás vn capon para relleno, y tomarás ostras frefcas, y harás vn relleno con vn poquito de ternera, y oftras, y friéndolo todo en la farten con tozino, le echarás vn poquito de verdura, y quatro huevos crudos, lo rebolberás fobre la lumbre con la paleta hafta que efté bien feco, y fazona con pimienta, y gengibre, y nuez, y picalo fobre el tablero, y echale otro par de huevos crudos, y tendrás otros pocos de oftiones ahogados, y mezclalos con el relleno, afi enteros como eftan, y echale vn poco de agrio de limon, y rellena el capon con este relleno, y embroquetalo, y perdiguefe vn poco, y efpetaló en el afador.

Luego tomarás vna lamprea frefca, y lo rodearás al capon atandolo muy



bien, y lo pondrás a afar, y pondras debaxo vn plato que recoja el çumo del capon, y lampreas echarás allí vn poquito de caldo, y vn poco de pimienta, y nuez, y una migaja de clauo, y toftarás reuadas de pan, y ponlas en el plato, y el capon encima con fu lamprea, y echale la falfa por encima, y vn poco de agrio de limon, ó naranja: y fi no huviere lamprea, harás el capon con hoftias: y firvelo fobre vna fopa dorada, ó de natas, y firvelo caliente. [pp. 69-70]

252.120.I otros biñuelos de biento  
tomaras media libra de harina floreada desatala con agua fría y una poquita de sal y haras un batido como para aser ostias calentaras una poca de manteca y quando este caliente echa el batido dentro del sarten y menealo con el cucharon sobre unas brasas cuesela mui bien meneandolo por que no se queme ni haga cortesa porque todo el toque desta masa esta en que salga bien cosída echala en el metatae y majala y bele metiendo Guebos poco a poco y majandola mucho hasta que este blanda y los Guebos no han de ser todos con clara sino la mita y haslos un poco Grandes

#### *Buñuelos de viento*

Tomarás vn poco de harina floreada cofa de media libra, defatala con agua fria, y vn poquito de fal, y harás vn batido, como para hazer hoftias: luego calentarás vn poquito de manteca en una fasrten, como para hazer vna tortilla de huevos; y quando efté caliente echa el batido dentro en la farten, y menealo con vn cucharon fobre vnas brafas; y vendrafe á hazer vna mafita encerada, y cuesela muy bien, meneandola fiempre, porque no fe pegue á la farten, ni haga corteza, porque todo el toque desta mafa eftá en que falga muy bien cozida de la farten, porque fi fale bien cozida, en ninguna manera pueden falir malos los buñuelos. En eftando cozida la mafa, echala en el almirez, y majala muy bien, y vele metiendo huevos poco á poco; y majandola mucho hasta que esté blanda, y los huevos no han de fer todos con claras, fino la mitad, porque no efponjen demafiado, y fe hagan refquebrajados. Eftos buñuelos, fi los pafares por almibar, y les echares un poco de canela molida por enzima, hafiendo los buñuelos, entiendo que ef la mejor fuerte de buñuelos que fe hazen. [pp. 202-203]

253.120.I. otros biñuelos de queso fresco  
tomaras el ques [sic] fresco y quitale la cortesa y sobalo en el tablero cosa que no le quede boton ninguno y luego echale un poco de Arina y llemas de guebo hasta que quede un poco blanda y luego pondras un sarten con mucha manteca de manera que no se caliente mucho y luego echaras uno [sic] buñuelos grandes y redondos y deja el sarten con poca lunbre que ellos se yran boltendo quando esten cosídos sin que lleguen aellos [sic] y se les echara Almibar

#### *Buñuelos de queso fresco*

Tomarás el queso hecho del propio dia ó un dia ántes, y quitale las



cortezas, y sobalo en el tablero, de manera, que no le quede borujon ninguno: luego echale un poquito de harina, y metele yemas de huevos, hasta que esté un poco blando: luego pondrás una sartén al fugo, con mucha manteca, de manera, que no se caliente mucho. Luego harás unos buñuelos grandes, y redondos, y dexa estar las sartén con poca lumbre, que ellos se irán bolviendo sin que lleguen á ellos. Quando estén fritos, pasalos por un poco de almibar, ó miel, y echale su canela molida por encima: y de este mismo queso, ó quajada bien exprimida, podrás hacer buñuelos majandola en el almirez, ó echandole allí una poca de harina, y sus huevos, de manera, que venga á estar bien blanda, y haz tus buñuelos con una cuchara. [p. 182; facsímil de 1807, Barcelona, Tusquets, 1982, por faltar las pp. 207-208 del ejemplar de la biblioteca Franz Mayer].

También encontramos recetas del libro de Juan de Altimiras, *Nuevo arte de cocina*, en el libro de doña Dominga. En este caso se trata de dos:

#### 17.8.I Zanorías [sic]

pondras a coser las zanorías con agua sal y luego las picaras y luego las freiras en manteca con sebolla y echalas en una casuela y sasonadas con todas especias y echale todas especias y echale agua caliente en cuanto se cubran y se les echa dulce y binagre que esten dulces y agrias y luego freiras una poquita de arina de manera que este bien quemada y echala Al mismo caldo echales y echales Guebos duros y echalos que gierban con las mismas zanorias o estrellaselos allí

*Zanahorias* Es comida simple y bestial. Si te gustan las zanahorias las pondrás á cocer con agua y sal y las harás rajas, con cebolla frita las pondrás en una cazuela, y sazondolas de todas especias y sal, las echarás agua caliente hasta cubrirse; las pondrás dulce de azucar ó miel, y vinagre, que esten bien dulces y agrias; luego freirás un poco de harina que esté bien quemada, la desharás con el mismo caldo de las zanahorias, y se trabarà en un hervor, con que de alimento brutal pasará á racional sustento, siempre ingrato y de poca sustancia. / [p.121]

#### 49.23.I Gallina morisca

se Asa una Gallina y despues se Ase Cuartos y se echa a freir un poco de xamon cortado en pedasitos con una poca de sebolla mui menudita y despues sele [sic] echa unas pasas picadas y unos cogollos de lechuga se sasona con todas especias y se pone en la [sic] Casuela una capa de Gallina y otra de recaudo y del caldo en que se cosio la Gallina le echaras lo que basta para que cubra un poco de bino y binagre da dos hervores y queda un poco agrio

*Gallinas con acederas.* Asa una gallina, hazla cuartos, y con un



poco de tocino en dados mui menudos frielos bien hasta que esten blancos, y échales un poco de cebolla mui menuda, reoga la gallina con el tocino y la cebolla: le echarás caldo cuanto se cubra con un poquito de vino y un poquiro de vinagre, y si tuvieres un poco de manteca fresca se lo puedes echar: en este platillo no se echan huevos: ha de salir un poco de agrio. Si le quieres poner un poco de verdura picada bien puedes, y en particular acederas, cualesquiera que sean. [p. 63]

En muchas recetas del manuscrito de doña Dominga hallamos similitudes con las versiones impresas en los libros de Montañó y Altimiras. Estas similitudes están tanto en el empleo del producto básico de la vianda (carne de mamífero, de ave o pescado, huevos, granos, oleaginosas, frutas), en los condimentos (especias, yerbas, sal, azúcar, frutos, etc.) y productos elaborados previamente que sirven de vehículos intermediarios en la cocción (aceites y manteca, vino, vinagre, azúcar y miel), como en los pasos que se siguen en la técnica culinaria para prepararlos. Esto lo vemos claramente en las «calabasitas rellenas» (13.6.I) y las *Calabazas rellenas* (Altimiras, p. 26); «frigoles Blancos Alcaparrados» (15.7.I), «sopa de frijoles» (16.7.I) y las *Judias verdes, Potaje de judias secas y Otro modo de judias* (Altimiras, pp. 114, 121 y 122, respectivamente); «Giso de abas berdes» (150.62.VIII) y *Habas secas* (Altimiras, p. 122); «Conserba de espejuelos» (179.84.I) y *Diacitron* (Montañó, p. 489); «Guebos moles» (241.113.I) y *Plato de huevos mexidos* (Montañó, p. 335), «chicharrones de regalo» (221.106.I) y *Fruta de chicharrones* (Montañó, p. 214); «pollos crespos» (141.57.I) y *Pollos afados con falfa, Pollos rellenos* (ambos en Montañó p. 39); «torta de Arros» (25.12.I) y *Cazuela de arroz* (Montañó, p. 238); «salsa de tomates», «Otra manera de salsa» y «Salsa de gitomates» (75.32.I, 76.32.I y 148.61.I, respectivamente) y *Para conservar tomates* (Altimiras, p. 126); y otras más que resultará muy largo enumerar. En otros casos las recetas de doña Dominga comparten exactamente el mismo nombre de las que registran estos dos libros impresos, pero su contenido no tiene nada que ver. Y muchas recetas no tienen referencia a estos libros impresos,

algunas de ellas las encontramos en los manuscrito de Sor Juana y de Fray Gerónimo Pelayo (manchamanteles, ante de mamey, jiricalla, alcaparrado, loco, viudo).

La versión de las recetas copiadas por doña Dominga se distingue por no reproducir los comentarios y aclaraciones de los cocineros, es escueta, a veces casi en clave, sólo para conocedores, reflejando la práctica de las fórmulas aconsejadas, comprobadas, mejoradas de acuerdo con las circunstancias personales, usando utensilios diferentes para la molienda (molcajete y metate) y añadiendo los productos disponibles. Frecuentemente aparecen los «chilitos» y los jitomates no como sustitutos, sino como un ingrediente más junto con el azafrán, el clavo, los polvos de azúcar, la pimienta, la manteca, los huevos batidos, la canela y demás condimentos propuestos por los cocineros en sus libros; el aguacate y el plátano los usa Dominga como parte del adorno de los platillos. Las técnicas también se siguen, pero hay nuevas referencias al mezclar, el punto para la maza de los buñuelos es, por ejemplo, «asta que suene a tamal».

Al llegar a este punto en el análisis del manuscrito de Dominga de Guzmán, quedaba comprobado que por lo menos algunas recetas no eran fruto de la invención, ni dictadas o transmitidas oralmente para luego anotar lo que se recordase, probablemente el conjunto sea resultado de una combinación de estas posibilidades, pero esta precisión difícilmente podremos dibujarla. Lo interesante para pensar es cómo llegó a, Dominga de Guzmán el *Arte de cocina* de Martínez Montañón y el *Nuevo arte de cocina* de Altimiras. ¿Era una copia manuscrita lo que ella consultó? ¿O entre sus amistades alguien tenía un ejemplar del Altimiras o era propietario de una de las múltiples ediciones del Montañón? No tengo la respuesta precisa, sin embargo las pesquisas se orientaron para tener referencias de la presencia de estos libros en la Nueva España.



## V DE LA METROPOLI A LA NUEVA ESPAÑA

En la búsqueda bibliográfica siempre quedaba desierto el tema cocina<sup>87</sup>. Aunque los trabajos de Vicente Quesada, Irvin A. Leonard y Edmundo O'Gorman (todos anteriores a 1960) han dejado claro que a la Nueva España llegaban todos los libros que se imprimían en la metrópoli, en las obras de estos autores y en bibliografías más o menos generales, no encontraba referencias a los libros de cocina. Es como si el tema, de tan normal y común porque todos los días comemos, se vuelve corriente, poco digno de llamar la atención del quehacer intelectual como para considerar a los libros de cocina como producción literaria, y mucho menos, como fuente histórica. O simplemente porque a los bibliógrafos e historiadores se les olvida que comer no es sólo una cándida y sencilla práctica, inocente y sin prejuicios; o porque frente a la numerosa producción de libros religiosos, jurídicos, científicos, filosóficos y literarios, la edición de libros de cocina fue modesta.

El dato más precioso lo encontramos en la «Advertencia» con que Julio Jiménez Rueda presentó en 1947 los *Documentos para la historia de la cultura en México*, donde habla del inventario de los libros secuestrados por el Tribunal del Santo Oficio al arquitecto Melchor Pérez de Soto en 1655, entre los que figuraban "...algunos libros curiosos, hoy en día rarísimos, de los que apenas se conoce algún ejemplar...el *Libro de Cocina*, de Ruperto de Nola..."<sup>88</sup>. El listado de este inventario también registra el "Arte de cocina, por Francisco Martínez"<sup>89</sup>. Por fin tenía una evidencia de que ya, a mediados del siglo XVII, exactamente un siglo antes de que doña Dominga iniciara su manuscrito, había

---

<sup>87</sup> Para el siglo XVI no pude encontrar referencias al respecto.

<sup>88</sup> Archivo General de la Nación. *Documentos para la historia de la cultura en México*, México, AGN/UNAM, Imprenta Universitaria, 1947, pp. V-VI

<sup>89</sup> *Ibidem*, p. 48

dos libros de cocina españoles en la ciudad de México. Es notorio que en la larga lista de 1 663 volúmenes, varios títulos (de libros religiosos, de medicina y otras ciencias, y de literatura), se repiten de tres a cinco veces pero los libros de cocina sólo se nombran una vez cada uno. Probablemente entre su biblioteca personal Pérez de Soto estuviera guardando libros de un amigo librero (a quien se nombra a lo largo del proceso), pues en vez de colocarlos en anaqueles, los tenía en arcones, baúles y petacas; mientras que, tal vez, los dos libros de cocina estuvieran a la mano para una fácil consulta. De cualquier manera la abundancia, variedad y calidad de los libros del maestro mayor en la construcción de la Santa Iglesia Catedral, no tiene comparación con las demás bibliotecas personales de la Colonia<sup>70</sup>. Pérez de Soto fue acusado de astrólogo y por tener «libros prohibidos de astrología judiciaria y usar de ella»; por tal acusación fue llevado a las cárceles secretas del Santo Oficio (13 enero 1655) en donde dos meses después lo asesinó su compañero de celda, quien luego se quitó la vida a los 20 días. En octubre de aquel año los libros fueron expurgados por el Santo Oficio, y en diciembre la viuda de Pérez de Soto pide al Tribunal se le entreguen los libros y papeles manuscritos de su esposo «que no fueren los que prohíbe el expurgatorio y los que ubieren ya expurgado»<sup>71</sup>. En especial le interesaban dos para venderlos a un comprador seguro, los demás los vendería «por papel biejo porque me parece cantidad

---

<sup>70</sup> «Entre las bibliotecas privadas que existieron en América durante la colonia, ninguna -sin duda- alcanzó a tener la importancia de la que perteneció al arquitecto Melchor Pérez de Soto». José Torre Revello. *El libro, la imprenta y el periodismo en América durante la dominación española*, Buenos Aires, Casa Jacobo Peuser, 1940, p. 110

<sup>71</sup> *Causa criminal a Melchor Pérez de Soto = Astrólogo. Sobre tener libros prohibidos de la astrología judiciaria y usar de ella, 1654*. Biblioteca Central INAH, Fondo Reservado, Colección Antigua, Tomo 2-29, Inquisición 1649-1654 (139), fs. 93r. 321r.



considerable y me hallo muy necesitada»<sup>72</sup>. No sabemos qué suerte corrieron los ejemplares del Montañó y del Nola; a la viuda poco le servirían pues no sabía leer, según consta en el proceso; ¿encontraría un comprador interesado en ellos?, ¿terminaron como envoltura de chorizos y cuetes? O, tal vez, el Inquisidor General o alguno de sus oficiales, conocedores del buen comer, los hayan expropiado para beneficio del refectorio del Santo Tribunal.

Sabemos que en la segunda mitad del siglo XVII siguieron llegando a la Nueva España los volúmenes del *Arte de cocina*. En el apéndice del estudio bibliográfico de José Torre Revello sobre imprenta y periodismo en América, encontramos tres listas de libros que fueron autorizadas por el Santo Oficio para su venta en la «Provincia de tierra firme» (1669), dos de ellas especificando que llegarían al reino de la Nueva España (1685 y 1699). Sin anotar la cantidad de volúmenes que se enviaron de cada título, en las tres listas se enotó el *Arte de cocina* <sup>73</sup>.

Por su parte, el historiador venezolano José Lovera, dice que se puede afirmar que durante el siglo XVIII llegó a su país el libro de Francisco Martínez Montañó y que formó parte de varias bibliotecas de la Venezuela colonial; igual pasó con el libro de José de Altimiras, "tan popular o más que el de Martínez Montañó"<sup>74</sup>.

Las referencias que hoy tenemos de la existencia en México de ediciones antiguas del libro de Juan de Altimiras y el de Ruperto de Nola son nulas; del libro de Martínez Montañó hay pocas: Salvador Novo tenía una edición de 1725 y decía haber

---

<sup>72</sup> Loc. cit. Para quien le interesen los detalles del extraño caso del cuito astrólogo-arquitecto de la catedral de México véase también: Manuel Romero de Terreros, *Un bibliófilo en el Santo Oficio*, México, Librería de Pedro Robredo, 1920.

<sup>73</sup> Torre Revello, *Op. cit.*, apéndice, documentos 49-54 y 64.

<sup>74</sup> José Rafael Lovera. *Historia de la alimentación en Venezuela. Con textos para su estudio*, Caracas, Monte Avila, 1988, p. 161

visto "la que en 1809 proclama ser la décima sexta"<sup>75</sup>; pero en su biblioteca personal, resguardada en la Casa del Poeta de la Avenida Obregón de esta ciudad, no existe ni siquiera el registro. Virginia Rodríguez Rivera cita la edición de 1763<sup>76</sup>. Guadalupe Pérez San Vicente cita también la de 1725<sup>77</sup>. Mariano de Carcier<sup>78</sup> tenía la edición de 1778, probablemente la familia del historiador malagueño la trajo desde España cuando llegaron a nuestro país en 1905. La del Museo Franz Mayer es una edición del siglo XVIII, desafortunadamente está mutilado y no puede conocerse su lugar y fecha de edición; no se sabe en dónde lo compró el señor Mayer, asiduo visitante del mercado de La Lagunilla, pero también buscador internacional de las artes mexicanas; éste es el único original que pude consultar. A mediados de 1992 llegaron de Barcelona a una librería de Coyoacán pocos ejemplares de una edición facsimilar de principios del siglo XIX, pude comprar uno; la misma editorial también publicó el facsímil del libro de Altimiras, conseguible en España.

Resulta interesante constatar la aceptación y larga influencia que las obras de dos cocineros tuvieron en la cocina popular española; el Dr. Thebussem, uno de los cronistas de la gastronomía española de fines del siglo pasado escribió en 1877:

Yo, que he atravesado las principales ciudades y pueblos de España convertido en mercader de joyas con mi cajón de alhajas en el brazo, he logrado despertar la curiosidad mujeril, gracias al cebo de mi tentadora mercancía, y penetrar en impenetrables comedores para ver y convencerme

---

<sup>75</sup> Salvador Novo, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la Ciudad de México*, México, Porrúa, 3a. ed., 1973, p. 109

<sup>76</sup> Virginia Rodríguez, *La comida en el México antiguo y moderno*, México, Pomarca, 1965

<sup>77</sup> Guadalupe Pérez San Vicente, "El arte en el dulce. Arte de la repostería mexicana", *Artes de México*, México, no. 121, 1969, p. 45, donde erróneamente dice que la primera edición es de 1623 y que se trata "del primer libro de cocina publicado en español en el mundo..." (Tal vez consultara la de Salvador Novo, aunque en conversación personal me informó que ella revisó el libro de la esposa del Profesor Enrique Suárez Gaona, sobre esta persona no puede tener más información).

<sup>78</sup> Mariano de Carcier y Disdier, *Apuntes para la historia de la transculturación indoespañola*, México, UNAM/Instituto de Historia, 1953, p. 52



de que las recetas del buen Montañó y del intragable Altimiras son las que imperan en el mayor número de las casas de España. Las albóndigas con su adobo de color de oro; los conejos hechos pedazos y nadando en un mar de salsa negruzca; las magras de jamón refrito; el bacalao con arroz; las perdices en escabeche; el chorizo con huevos; la longaniza asada; las gallinas en pebre y otros manjares análogos, forman la alta cocina del propietario, del fabricante, del senador y del título de Castilla residente en pueblos y en capitales de provincia 79.

## VI UNA VARIEDAD GENERICA

Los estudiosos de la historia y la gastronomía han considerado a Montañó como el primer autor de la moderna cocina española. Su obra, junto con la de Ruperto de Nola, *Libre de coch*, y la de Diego Granado, *Arte de cocina a la usanza española...*, figura dentro del *Catálogo de autoridades* de la Real Academia de la Lengua Española, al lado de Francisco de Quevedo, Miguel de Cervantes, Juan Carreño de Mariana y otros autores importantes del Siglo de Oro español<sup>80</sup>.

Pensando en la organización del discurso al interior de los libros de cocina, los recursos que se aprovechan para ser escritos con referencia a otros textos y su correlación con la vida práctica, podemos afirmar que forman un género literario, o más correctamente, una variedad genérica específica /libro de cocina/ dentro del gran género lírico, (puesto que no pueden

---

79 Dr. Thebussem y "Un cocinero de S.M.", *La mesa moderna. Cartas sobre el comedor y la cocina combinadas entre el \_\_\_\_\_*, Madrid, 1887, [Barcelona, Laia, (Grano del Paraíso), 1986, p. 95], el subrayado es nuestro.

80 Cfr. Dr. Thebussem y "Un cocinero de S.M.", *Op. cit.*, p. 14. Alfonso Reyes, *Memorias de cocina y bodega minuta*, México, Fondo de Cultura Económica, (Tezontle), 1989, p. 28. Néstor Luján, "La aventura literaria de la gastronomía", *Revista de Occidente*, Madrid, no. 55, diciembre 1985, pp. 85-100. Manuel Martínez Llopis, *Historia de la gastronomía española*, Madrid, Alianza, (El libro de bolsillo, 1378), 1989.

estar dentro del épico ni el dramático).

Con las referencias de la influencia que tuvieron los libros de cocina españoles impresos en la tradición culinaria de la metrópoli y sus colonias, nos pareció muy extraño que en la larga búsqueda bibliográfica no encontráramos noticias del mamotreto de Martínez Montiño o de la cartilla de Altimiras como parte de los libros que han cambiado al mundo o, por lo menos, dentro de aquellos que han movido la mitad del mismo<sup>81</sup>. Creemos que podría dárseles el reconocimiento de libros que contribuyeron en la alimentación corporal de las almas del Viejo y el Nuevo Mundo, principalmente a partir del siglo XVII.

---

<sup>81</sup> Robert B. Downs, *Libros que han cambiado el mundo*, Argentina, Aguilar, segunda edición, 1970.  
Horacio Shipp, *Libros que han movido el mundo. Relatos y estudios acerca de la palabra dinámica*, México, Compañía General de Ediciones, sin fecha.



## LIBRO DOMESTICO

### DEFINICION DE UN GENERO II

Libros manuscritos con las hojas alteradas por el tiempo, con cubierta de pergamino o de piel. Los lleva el amo de la casa y algunos sólo tienen unas cuantas hojas; otros son voluminosos. Memoria de una vida, memoria de una familia, pero también necesidad de escribir...

Madeleine Foisil

Dominga de Guzmán no sólo copió un libro de cocina. Ciertamente el suyo es una recopilación de recetas, algunas como ya vimos, copiadas de otros textos, otras tal vez dictadas o aconsejadas y algunas más experimentadas. Todas merecieron ser escritas para no olvidarlas, guardarlas, que permanezcan y puedan volver a crearse cuando la ocasión lo amerite. Pero entre las recetas de cocina también tuvieron constancia otros datos valiosos, unos familiares, otros de negocios y contrataciones, así como fórmulas para teñir hilos.

Estas características junto con su tamaño y volumen, variedad de contenido y las diferentes letras que lo escriben, nos remiten a la idea de vademécum, ese libro pequeño que lleva habitualmente una persona para encontrar en él las nociones y datos necesarios para el arte o el quehacer que practica. La idea queda más clara al compararlo con los únicos libros de cocina manuscritos que hasta hoy conozco: la copia hecha por Sor Juana y el libro de fray Gerónimo Pelayo. El de Sor Juana es una edición paleografiada<sup>1</sup>. A este manuscrito lo caracteriza el soneto que aparece en la portada, el cual está autografiado con el nombre de la poetisa. El libro registra solamente 37 recetas, todas con nombre y no están divididas por subtítulos, aunque guardan cierto

---

<sup>1</sup> Libro de cocina, convento de San Jerónimo, selección y transcripción por Sor Juana Inés de la Cruz. Versión paleográfica y presentación de Josefina Muriel y Guadalupe Pérez San Vicente, Tabasco, Asociación Cultural para las Zonas Rurales de Tabasco, 1979.

orden<sup>2</sup>. Al igual que en el libro de doña Dominga, en el copiado por Sor Juana encontramos más platos «dulces» (26) que «salados» (11). Las historiadoras que presentan la edición no dan datos respecto al tamaño y número total de hojas del documento original; podemos suponer, por el formato que presenta la edición, que se trata de un cuadernillo suelto de  $\frac{1}{2}$  de pliego, pero con el doblez alargado, dando páginas angostas de aproximadamente 9 X 24 centímetros.

También el *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo Pelayo* <sup>3</sup>, es de  $\frac{1}{2}$  de pliego pero con el doblez a lo ancho, por lo que sus páginas miden 10 X 16 centímetros. Ambos formatos, al igual que el del libro de la señora de Guzmán, nos hablan de volúmenes de fácil manejo, que ocupan poco espacio y pueden llevarse fácilmente de un lugar a otro.

El libro del hermano Pelayo también es una especie de vademécum, pero monástico, con características propias. Primeramente diremos que se trata de un manuscrito planeado; su escritura, los apartados, la secuencia y el índice («Abezedario por mayor»), dan idea de un diseño previo, característica que lo diferencia de la espontaneidad con que se escribió el libro de doña Dominga. La previsión con que se escribió se anuncia en la portada: *Libro de cocina del Hermano Fray Geronimo Pelayo. Hecho en [el] año de 1780... en [el] Día 17 de febrero*; y en el hecho de que se ocuparon prácticamente todas las hojas, siendo pocos los espacios dejados en blanco. No es descabellado pensar que ésta sea una copia de un libro más antiguo, y que probablemente no se completó en un solo día, pues aparecen tres letras distintas, dos del tipo bastarda con su inclinación a la derecha, las cuales predominan en el manuscrito; otra parecida al tipo gótico, muy vertical, aparece en diez fojas (de la 79r. a la

---

<sup>2</sup> Primero encontramos 20 recetas de viandas «dulces», luego seis de viandas «saladas», le siguen cuatro «dulces», cinco «saladas» y termina con dos «dulces».

<sup>3</sup> *Libro de cocina del hermano Fray Gerónimo Pelayo. Hecho en [el] año de 1780, en [el] día 17 de febrero*, Biblioteca Nacional, Fondo Reservado, Archivo Franciscano.



89r.). En segundo lugar tenemos todas las hojas numeradas en su ángulo superior derecho con números arábigos escritos con tinta. El orden de la numeración está por fojas y no por páginas, y aunque deja una sin numerar (entre la 36r.. y 37r.), el total es de 105 fojas, dejando la primera sin número para usarla como portada.

El cuidado que debía prestar en su oficio el cocinero de un monasterio franciscano estaba bien orientado. Las *Resoluciones franciscanas* hacen hincapié en la paciencia que debe tener el hermano cocinero para sazonar los alimentos, en el cuidado de no desperdiciar la comida y de repartir equitativamente los manjares entre la comunidad de religiosos y superiores:

#### Cozínero<sup>4</sup>

Puede ser que la obediencia  
te ponga por cozínero  
oficio, que en el brazero  
exersita la paciencia:  
cumpliras con tu consiencia  
si procuras la igualdad,  
si miras con charidad  
a los enfermos, y ancianos,  
i sazonan bien tus manos  
para la comunidad.

A muchas culpas te expones  
descuidandote en tu oficio,  
ia por mucho desperdicio,  
ia por que sobran raciones.  
Sí por que la industria pones  
â fuera das sin licencia,  
llegas â desperdiciar  
debiendo siempre cuidar  
de qualquiera menudencia.

Tienes divino exemplar  
en el Maestro soberano,  
quien sazonó con su mano  
diestro artifice el manjar:  
â sínco mil quiso dar  
racion de pan, y pescado,  
todo tan bien sazonado,  
con tal orden, é igualdad  
que manjar de charidad  
merece, que sea nombrado.

El manjar distribuio  
Christo, a la turba copiosa  
no desperdiciando cosa,  
quien de pobre se presjó:  
a los suios permitió  
que â todos manjar les diêran  
i que antes iazian ambrientos  
los mas pequeños fragmentos  
en canastos recogeran.

---

<sup>4</sup> *Resoluciones franciscanas sobre obediencia, pecunia, oficios de limosneros, cocinero y enfermero, castidad, obras puras y ocupaciones religiosas*. Libro manuscrito, 154 fojas. Archivo Histórico, CEH/CONSUMEX, fondo DCCCLVIII-8, siglo XVIII, sin precisión de fecha, fs. 32r.-32v.

En el cumplimiento de tan noble tarea resultaba indispensable una guía escrita que facilitara la preparación de los alimentos siguiendo las reglas de la liturgia cotidiana y la de las fiestas especiales. Así, el libro del hermano Pelayo registra 348 recetas, ordenadas en diez apartados. Entre estos apartados se intercalan tres advertencias, dos referidas a pormenores de horarios y comidas que se prepararían según la fecha santa a recordar (pascua, navidad, advientos<sup>5</sup>, procesiones, cuaresma<sup>6</sup>, etcétera), y una dedicada a la preparación de almuerzos y meriendas. Aquí tenemos el índice que aparece al final del manuscrito (fojas 101r. a 102r.):

#### Abezedario por mayor

- 1.) [De]sde hojas 1a. hasta 17 se dan toda suerte de prin[cipios] Almondigas. estofados. re[llen]os y pastelones,
- 2.) [D]esde el no. 17 hasta el [21] toda suerte de salsas.
- 3.) Desde el folio 21 hasta el de 27 allaras otra suerte de gisados mas finos para carnero gallina y pescado,
- 4.) Desde fojas 27, hasta 30. algunos principios y salsas experimentadas.
- \* ) Desde 30, asta 32. Ad[ver]tencias para merienda y Alm[uerzo]
- 5.) Desde 32 hasta [37] masas y postres de todas
- 6.) Desde 37 hasta 39 principios y salsas
- 7.) Desde folio 40 ha[sta] 59 todas cosas de Vigilia
- \* ) Desde folios 66 hasta 70 adbertencias
- 8.) Desde 72 a 75 varios guisos
- 9.) Desde 79 hasta 89, masas Antes y toda suerte de postres
- 10.) [D]esde 92 hasta 95 varios principios

---

<sup>5</sup> Advientos = los cuatro domingos que preceden la Navidad.

<sup>6</sup> Cuaresma = tiempo de abstinencia entre el miércoles de Ceniza y la Pascua de Resurrección.



\* ) [Desde 98 hasta 101 advertencias 7.]

Los apartados referidos a «advertencias», son los que caracterizan al libro de cocina monástico. Veamos algunas indicaciones dadas en el primero de estos apartados:

### Advertencias

En los días de Jubileo<sup>8</sup> se llama al Nobiciado a las 4½ de la mañana y a las 4¾ a la comunidad y se descubre a las 5 repicando un ¼ de ora antes.

Jueves Viernes y Sabado santo se llama al nobiciado a las 5 y la comunidad a las 5¾.

Domingo de Pasqua<sup>9</sup> se llama al Nobiciado a las 3¾ a la comunidad a las 4 a maytines<sup>10</sup>

Misas de Aginaldo<sup>11</sup> se llama al nobiciado a las 4¾ y la comunidad a las 5 repican mientras prima<sup>12</sup>.

... Procession de penitencia en la mission de Mexico se le da olla un principio de carnero y Arroz á los que cargan las efigies y a la Noche atole de leche<sup>13</sup>.

Las segundas advertencias son las mismas que encontramos en el primer apartado, pero al final hay una aclaración diciendo de donde se copiaron:

---

7 La ortografía y puntuación es la que presenta el manuscrito. La numeración de apartados la damos nosotros.

8 Jubileo = exponer al santísimo.

9 Pascua = memoria de la resurrección de Cristo.

10 Maitines = rezo antes del amanecer.

11 Misas de aguinaldo = las celebradas en Navidad.

12 Prima = hora del oficio divino por la mañana.

13 Libro de cocina del hermano fray Geronimo Pelayo... fs. 66r. y 68r.

... Día de Difuntos Arroz,  
Día de la Asencion sopa [...] principios y Arroz, pasqua n[o hay] sopa  
solo la Vigilia de Navidad

Nuestra Sra. de Guadalupe sopa [y] dos principios San Felipe de Jesu[s]  
[lo mismo, estos dos días para no errar preguntar al prelado

estas advertencias son las que tiene el Libro de Fray Daniel  
yo las trasplanto 14.

Las características de este libro de cocina monástico son indicadores del uso particular que asignaban las personas a los libros en blanco donde escribían los aspectos importantes de su actividad cotidiana y en este caso las realizadas dentro de una institución religiosa. La particularidad en el uso de los libros en blanco determinó la manera en que se nombraban. Hasta aquí podemos diferenciar cuatro tipos de libros de cocina manuscritos: el cortesano, el monástico, el doméstico y el conventual<sup>15</sup>. Otros libros en blanco funcionaban como registro o recordatorio, a la manera de agenda personal y se conocían como «libros de memoria». De acuerdo con la descripción que hace de ellos el *Diccionario de Autoridades* podemos suponer que se trataba de pequeños libros de 1/8, 1/12 ó 1/16 de pliego:

**LIBRO DE MEMORIA.** El librito que fe fuele traher en la faltriguera, cuyas hojas eftán embetunadas y en blanco, y en él fe incluye una pluma de metal, en cuya punta fe inxiere un pedazo agudo de piedra lápiz, con la qual fe annota en el librito todo aquello que no fe quiere fiar a la fragilidad de la memoria: y fe borra despues para que vuelvan á fervir las hojas, que tambien fe fuelen hacer de marfil.

---

<sup>14</sup> *Ibidem*, f. 100v.

<sup>15</sup> Es probable que de los libros conventuales salieran muchas copias manuscritas que se convirtieran en libros de cocina domésticos, como señala Amado Farga que sucedía en la Conferencia de la Santísima Trinidad, Guadalajara 1868 (Farga, *Historia de la comida...*, p. 254). Entre los libros de cocina manuscritos deberán considerarse los de hospitales y orphanatorios, de los que no conozco ningún ejemplar, pero seguramente tendrán sus particularidades.



## I OTROS USOS DE LOS LIBROS EN BLANCO

Los libros en blanco también fueron parte de las tareas administrativas<sup>16</sup>, de allí que en Francia se les conociera como «livres de raison», por ser los que llevaban cuenta y razón de lo que se recauda y gasta<sup>17</sup>. Los libros de razón, junto con las memorias y los diarios, son las principales expresiones de la escritura privada de fines del siglo XVII y del siglo XVIII. Memorias, diarios y libros de razón son totalmente distintos entre sí. De los tres, los menos conocidos son los libros de razón, en cierta medida porque a pesar de ser numerosos, desafortunadamente se encuentran dispersos en colecciones o bibliotecas privadas; y en segundo lugar porque cada libro de razón es una obra autónoma, estos ejemplares no pueden abordarse de igual manera aunque pertenezcan al mismo género; estas circunstancias limitan y dificultan su estudio.

La principal característica que distingue el libro de razón de los diarios y las memorias, es su falta de narración, en él no hay descripción, ni se cuentan sucesos. La mayoría -dice Madeleine Foisil- son, en su aspecto primero y más elemental, libros de cuentas, y cuando están más desarrollados, más elaborados y contienen más información, siguen articulándose y construyéndose a partir de la cuenta. Escritos al día, con la inmediata transcripción cotidiana, se elaboran según un esquema simple, el de la vida diaria, con su ritmo, sus aspectos materiales más prosaicos y sus actividades más corrientes, que son consignadas día tras día mediante una expresión escrita

---

16 Ver algunos ejemplos en el apartado LIBROS EN BLANCO del primer capítulo.

17 «Livre de raison es un libro en el que un buen administrador o un comerciante escribe todo lo que recauda y gasta para darse cuenta y razón a sí mismo de todos sus negocios». Furetière, *Dictionnaire universel*, 1690, citado por Madeleine Foisil, «la escritura en el ámbito privado», en Philippe Aries y Georges Duby, coords. *Historia de la vida privada. El proceso de cambio en la sociedad del siglo XVI a la sociedad del siglo XVIII*, Argentina, Taurus, tomo 5, 1991, p. 332.

elemental, en fórmulas repetidas<sup>18</sup>.

Las razones para explicar estas características se hallan en el motivo que originaba la práctica de escribir. Los autores no se plantearon el problema de la creación literaria, no escribieron para publicar, escribían por necesidad propia, para su recuerdo, por utilidad. Al carecer de narración, de descripción y de las demás cualidades del estilo literario, los libros de razón son considerados como una forma elemental de escritura, de allí que no sean admitidos dentro del amparo de la literatura. Sin embargo, con su parquedad de palabras, son documentos que hablan del espacio y del tiempo privados, de la vivencia sensorial, del hogar, la salud y la enfermedad. Conforman una fuente de información para la historia, la filología y la etnografía; son libros de familia y de la gestión doméstica. En ellos se consignan los nacimientos y los bautizos, sin emociones ni detalles del parto o de los días posteriores al nacimiento, la nota escueta es como la que se escribe en el registro oficial. A veces también se anotan casamientos, defunciones o pequeños acontecimientos del pueblo, sin dar noticias de los detalles personales, el estudioso tendrá que tejer la urdimbre histórica donde colocar los puntos que salpican los libros de razón para poder armar la narración de la vida privada. Estas serán las circunstancias que enfrente el investigador al trabajar con este tipo de libros, pues aunque sean voluminosos o breves, registren algunas fechas, de un solo año o varias durante 50, estaremos siempre ante un documento "escueto en su propia estructura: forma escueta, expresión sensible escueta, ausencia de narración, ausencia de confidencias"<sup>19</sup>.

---

<sup>18</sup> M. Foisil, *Op. cit.*, p. 334

<sup>19</sup> *Ibid.*, p. 335



## II EL LIBRO DOMESTICO

Las características que el libro de Dominga de Guzmán comparte con los libros de razón, están dadas en la sección invertida de doce hojas; sin ella, sería solamente un libro de cocina manuscrito. No obstante, su estructura general no la determinan las cuentas de esta sección, y considerando que por el volumen de la sección de recetas culinarias, resulta conveniente llamarlo libro doméstico, el cual se usó con tres funciones:

1. libro de cocina  
(recetas para la preparación de comida, algunas para el cuidado de los enfermos)
2. libro de cuentas y administración doméstica<sup>20</sup>  
(compras, ventas, contrataciones, pagos, recetas para teñir hilos)
3. libro de familia  
(bautizos, parentesco)

No se conocen muchos ejemplos de libros domésticos anteriores al siglo XIX<sup>21</sup>. Tal vez algunos libros de cocina que enlistamos en el capítulo anterior guarden otro tipo de información además de las recetas culinarias, pues cabe considerar que la tradición de los libros domésticos es muy antigua. De París se ha estudiado uno escrito entre 1392 y 1394. La particularidad de este libro es que lo redactó un hombre de más de 60 años para su joven esposa de 15. El libro consta de tres partes: deberes morales y religiosos; del manejo de la casa; y juegos y entretenimientos. El *Ménagier*<sup>22</sup> de París, como se le

---

<sup>20</sup> Por el tipo de ganado vendido, así como el acuerdo en los pagos a plazos, seguramente la mayor parte de las cuentas registradas en esta sección correspondan a una economía hacendaria y no meramente doméstica.

<sup>21</sup> Del siglo pasado existen innumerables ediciones de libros, periódicos y revistas dedicados a la mujer y el hogar, que dan recetas de cocina, consejos de educación e higiene, labores de punto, secretos de belleza, etcétera.

<sup>22</sup> *Ménagier* = Señor, dueño de casa.

ha llamado, escribió el libro con la idea de hacer una especie de manual y ofrecerle a su joven esposa "una fácil introducción general al arte de ser esposa, dueña de casa y dama perfecta"<sup>23</sup>.

Después de haber dado los lineamientos para que a la joven le «sea otorgado el amor de Dios y la salvación de tu alma, y también... concedido el amor de tu esposo y la paz que en este mundo debe lograrse en el matrimonio»<sup>24</sup>, el *Ménagier* escribe la parte para el manejo de la casa, desde aspectos de horticultura, contratación de sirvientes y manera de gobernarlos, hasta remendar, ventilar y limpiar prendas y pieles, quitar manchas de grasa, atrapar pulgas, librar el dormitorio de moscas, cuidar el vino y vigilar la administración de la casa de campo y labor. En esta parte no podía faltar un libro de cocina<sup>25</sup> que

empieza con una nómina de menús tipo destinados a almuerzos y cenas, fríos o calientes, y a comidas livianas o banquetes, de verano o de invierno; al mismo tiempo aconseja con respecto a la elección de carne, aves de corral y especias, y termina con una extensa serie de recetas para preparar toda clase de sopas, estofados, salsas y otras viandas, ¡y, por añadidura, hay una digresión sobre las comidas apropiadas para enfermos! <sup>26</sup>.

Igual que el libro del *Ménagier* de París, la mayoría de los libros de razón fueron escritos por hombres. En su trabajo, Madeleine Foissil sólo contó con el libro de cuentas de Marguerite

---

<sup>23</sup> Eileen Power, *La esposa del Ménagier. Un ama de casa parisiense en el siglo XIV\**, en su *Gente de la Edad Media*, Buenos Aires, Editorial Universitaria, (Lectores, 90), 6a. edición, 1986, p. 127. La autora señala que en la Edad Media los hombres "eran muy aficionados a escribir manuales sobre comportamiento, para indicar a las mujeres cómo debían proceder en todas las circunstancias de la vida, especialmente en el trato con sus maridos", p. 124.

<sup>24</sup> Citado en *Ibid.*, p. 26

<sup>25</sup> El rico burgués parisino copió algunas recetas del famoso libro *Le viandier*, de Guillaume Tirel, llamado «Taillevent», escrito hacia 1373. (N. Luján, *La aventura literaria de la gastronomía...*, p. 94).

<sup>26</sup> Power, *Op. cit.*, p. 131. La autora no sabía que estas "digresiones" forman parte del discurso de los libros de cocina, no son rupturas, constituyen un eslabón del texto.



Mercier<sup>27</sup>. Pero la poca sobrevivencia de los libros femeninos no quiere decir que las mujeres no practicaran la escritura. Para las niñas de la clase media -apunta Olwen Hufton-, era menester un conocimiento de la contabilidad de casa y saber llevar libros. Una niña acompañaba a su madre en sus paseos caritativos. Sabía preparar escabeches, preservar y preparar comida adecuada a cada estación, aun cuando no fuera personalmente la cocinera<sup>28</sup>. Como una hija debía reflejar la imagen de su casa, resultaba indispensable que supiera presentarse, desde el arreglo e higiene del vestido, hasta la forma de hablar; complacer con la gracia de la danza y la ejecución de un instrumento musical, hasta ser útil en las labores de punto, además de leer literatura piadosa y, por supuesto, administrar la casa y sus sirvientes.

### III LAS MUJERES ESCRIBEN

La educación de las mujeres criollas en la Nueva España respondía también a este patrón. Aquí la madre tenía la responsabilidad moral, de bienestar, educación y buena crianza de la familia. Ella era quien iniciaba la enseñanza de la lectura, las primeras letras y las cuentas, a la vez que repasaba el catecismo con sus hijos. Después de la educación recibida en casa, casi todas las niñas españolas o criollas, ricas o pobres, tenían la oportunidad de seguir su instrucción, mientras que las niñas mestizas o de cualquier otra casta quedaron al margen de cualquier educación sistemática. Incluso las familias acomodadas pagaban institutrices o maestras particulares para que la

---

<sup>27</sup> "...uno de los escasos ejemplos de libro femenino...", M. Foisil, *Op. cit.*, p. 336.

<sup>28</sup> Olwen Hufton, "Mujeres, trabajo y familia", en G. Duby y M. Perrot, coords. *Historia de las mujeres. Del Renacimiento a la Edad Moderna*, Madrid, Taurus, tomo 3, 1992, p. 56.

educación de sus hijas fuera más completa sin que salieran de sus hogares<sup>29</sup>; en algunos casos las niñas aprovecharon las clases particulares de sus hermanos varones, aprendiendo algo más de lo que les destinaba la costumbre.

Las niñas de menores recursos asistían a la «escuela de amiga». Estas se establecieron desde el siglo XVI y cada escuela era atendida por una mujer, la «amiga», que enseñaba a leer, escribir, hacer cuentas y labores de hilo y aguja. La instrucción de la escuela de amiga terminaba al cumplir los diez años, y de aquí a los 20 ó 25, edad promedio en que se casaban las jóvenes criollas, ejercitaba su formación dentro de la casa familiar, complementándola con la guía de clérigos y guías espirituales. En la casa paterna debía practicar la administración doméstica, las tareas de cocina, las de costura, las de higiene, el gobierno de los sirvientes, y disfrutar de sus lecturas piadosas.

Al contrario de lo que comúnmente se piensa, la vida de una mujer criolla no transcurría entre hilos y perfumes, menos aún si por alguna desgracia quedaba viuda. Josefina Muriel apunta que

cuando las entradas del marido eran insuficientes, ella trabajaba dentro de la casa haciendo labores de manos, las cuales se aprendían con finalidad económica en todos los colegios, conventos y escuelas «amigas»... En los talleres aprendieron prácticamente el oficio que heredarían en su viudez y que luego pasarían a los hijos varones. Así, por ejemplo, las hemos hallado dirigiendo las imprentas de sus difuntos maridos... y atendiendo las boticas que sus padres o maridos tenían<sup>30</sup>.

En el siglo XVIII muchas mujeres estaban asociadas con sus maridos en algún negocio; y aunque fueran casadas algunas dispusieron de su herencia familiar o de su dote. Como la

---

<sup>29</sup> Pilar Gonzalbo, *Historia de la educación en la época colonial*, México, COLMEX, 1990, capítulo XII.

<sup>30</sup> J. Muriel, «La transmisión cultural en la familia criolla», en Pilar Gonzalbo, coord. *Familias novohispanas. Siglos XVI al XIX*, México, COLMEX/CEH/Seminario de Historia de la Familia, 1991, p. 119.



costumbre civil era que estuvieran bajo la administración y el mando del marido, éste debía conceder licencia para que sus esposas actuaran solas, o ellas justificaron sus transacciones declarando la ausencia de su consorte. También hubo casos en los que el esposo delegó todo el poder para que su mujer defendiera el patrimonio familiar en pleitos judiciales.

Se afirma con frecuencia que el momento culminante en la vida de las mujeres, particularmente de las criollas, era el matrimonio y las que no lograban cruzar la meta eran llevadas al convento, para que no perdieran honorabilidad. Pero los censos de Revillagigedo de 1753, constatan que casi la mitad de las mujeres de la capital eran solteras. Anteriormente, durante los siglos XVI y XVII -dice Pilar Gonzalbo-, había bastantes mujeres solteras, sin padecer por ello el rechazo de la sociedad. Entre ellas se contaban aquellas que lamentaban la carencia de dote, las que trabajaban o dirigían algún negocio para resolver su situación económica, y las que disponían de rentas suficientes para conservar su independencia dentro del decoro correspondiente a su categoría social<sup>31</sup>. Diversos documentos notariales presentan referencias sobre mujeres solteras que realizaban operaciones y negocios con su herencia o con los bienes adquiridos gracias al trabajo que desempeñaban, comprando o vendiendo tierras y esclavos, haciendo donaciones piadosas o fundando capellanías; también firmaron contratos de crédito, reconocieron deudas y redactaron testamentos.

Cuando una mujer quedaba viuda y recibía copiosa herencia del difunto, podía tener fácilmente segundas nupcias; pero algunas mujeres preferían seguir solas, administrando su patrimonio en un comercio, un rancho, la hacienda, una mina o la fábrica;

Algunas ya habían sido iniciadas en el manejo de negocios cuando vivía su esposo, pero otras tuvieron que aprenderlo todo y revelaron mucho

---

<sup>31</sup> Pilar Gonzalbo, *Las mujeres en la Nueva España. Educación y vida cotidiana*, México, COLMEX, 1967, pp. 151-152.

talento. Esto ocurrió con una de las condesas de Regla y con Micaela Angela Castillo, una vendedora de pulque que después de la muerte de su esposo hizo fortuna y pudo dejar herencia a sus hijos legítimos e ilegítimos <sup>32</sup>.

No son pocos los casos en que las mujeres dirigían sus negocios y actividades sin ayuda de albacea, tutor, mayordomo o administrador; sin embargo consideremos que no todas las mujeres sabían escribir y algunas que aprendieron a leer no sabían escribir. En aquella época el sistema de enseñanza tenía como primer objetivo guiar el aprendizaje de la lectura y luego pasaban a la escritura y a la aritmética. Esa metodología, también practicada en los países europeos, dio como resultado que muchos hombres y muchas mujeres aprendieran a leer pero no a escribir<sup>33</sup>; "... pues bien podía sucer que una señora ordenase una importante operación de compraventa o donación de bienes, incluso siendo analfabeta o que otra aceptase una ayuda económica que la sacaría de su miseria y firmase primorosamente"<sup>34</sup>.

A mediados del siglo XVIII hubo mayor interés en los padres de familia para procurar una instrucción más completa a sus hijas. Así, a partir de esta época, frecuentemente las más jóvenes de la familia representaban a sus madres que no sabían escribir, firmando en su nombre. Este relevo en la escritura era uno de los múltiples lazos que unían la relación entre madre e hijas, que se afianzaba con el aprendizaje de la doctrina, las obligaciones domésticas, la administración y gobierno de los sirvientes, las labores de punto y bordado, los modales, la higiene y el arreglo personal. El hogar seguía siendo el lugar

---

<sup>32</sup> François Giraud, "Mujeres y familia en Nueva España", en Varios, *Presencia y transparencia. La mujer en la historia de México*, México, COLMEX, 1987, p. 74.

<sup>33</sup> Actualmente esta separación nos parece imposible, pues desde tiempo atrás el aprendizaje es simultáneo, pero pensemos que para poder escribir es necesario establecer una compleja relación entre percepción visual y auditiva con coordinación motriz fina de la mano, la cual requiere instrucción especial y mucha práctica.

<sup>34</sup> P. Gonzalbo, *Las mujeres en la Nueva España...*, p. 136



donde se circunscribía la educación femenina, la escuela de amiga y en algunos casos el convento, sólo eran complementos temporales.

Vale la pena tomar en cuenta la relación madre-hija que han estudiado los historiadores del siglo XIX llamándola «vínculo de dote». La madre, sabiendo que su hija necesitaba tener un amplio conocimiento para gobernar una casa y además disponer de bienes materiales que redundarían en el estatus social que reconocería la comunidad y la familia del marido, ayudaba a su niña para que tuviera una buena educación y trabajaban juntas para formar una dote lo más rica posible. Este trabajo compartiendo un fin común estrechaba la alianza madre-hija que sobrevivía a la distancia, "las mujeres de clase alta irían con frecuencia a la casa de la madre para pasar allí el periodo pospuerperal, y muy a menudo podían las madres hacer uso de su autoridad ... para reprender severamente a un compañero varón cuyas exigencias no se juzgaban razonables"<sup>35</sup>. Un dato más para considerar en el estudio de las relaciones dentro del hogar es el que reportan los estudios sociológicos sobre la familia nuclear, donde se ha constatado que el vínculo entre madre e hija es el de mayor fuerza<sup>36</sup>.

#### IV SOCIABILIDAD EN TORNO AL LIBRO

No sabemos si las diversas letras que aparecen dentro del libro de Dominga de Guzmán fueron todas escritas por mujeres. Sólo de una, la número XII, podremos asegurar que se trata de las cuentas de un administrador apellidado Virviesca<sup>37</sup>; y la número

---

<sup>35</sup> O. Hufton, *Op. cit.*, p. 60

<sup>36</sup> *Loc. cit.*

<sup>37</sup> Ver cuadro de la frecuencia con que aparecen las diferentes letras en el documento, (primer capítulo), y el segundo capítulo "Lo que guardó Dominga de Guzmán en su libro".

XIII podemos inferir que también la escribió un hombre por el tipo de cuentas y memorias que anota, ¿sería la letra del esposo?, ¿o la del sirviente más antiguo de la casa? Pues letra I y XIII se intercalan varias veces, además de ser la que anota las memorias de bautizos y el parentesco. Sobre las once letras restantes será totalmente arriesgado inferir. Con el afán de pensar, sigo creyendo que la letra número I era de doña Dominga, la dueña, quien decidía qué apuntar, cómo usar el libro, a quién prestarlo, a quién pedirle que escribiera en sus páginas. Tal vez las letras II, III y V sean de personas muy cercanas (¿hijas?, ¿comadres?), con quienes compartió secretos y saberes de la cocina; entre ellas había la confianza de iniciar la copia de una receta y luego dejar que la otra terminara. Otras cuatro personas pasaron en un papelito alguna receta, dos de ellas (letras II y XI) también escribieron en el libro, seguramente su convivencia con Dominga era frecuente.

No podemos descartar la idea de que algunas recetas fueran apuntadas por hombres, a través de la historia y hasta nuestros días, afortunadamente, la habilidad y gusto culinario masculino, sin olvidar los del ámbito hogareño, queda fuera de duda. Incluso algunas recetas de tintes pudieron ser anotadas por el «tío Juachin» (letras X y XI).

Está fuera de duda, existía una socialización del libro de Dominga de Guzmán. El manuscrito fue testigo de la efímera convesación, manual de cocina, lugar de intercambio, memoria de datos importantes para la vida económica, para el recuerdo familiar.



## LA FAMILIA DE GUZMAN

... la importancia de estos libros...  
con que ellos sus hijos, y nietos  
podran justificar sus calidades,  
legitimidad, parentescos y otros  
derechos que les pertenezcan...

*Libro de bautismos de españoles,  
Parroquia de Tenango del Valle  
10. marzo 1768.*

La sociedad novohispana del siglo XVIII vivía preocupada por la herencia de sangre, los parentescos y el honor. Era una sociedad dividida en «gentes de razón», indios y castas, en donde el prestigio social dependía de la calidad, es decir, del aspecto racial y del estatus, conformado por la ascendencia, la actividad laboral y la condición económica. Tanto hombres como mujeres podían perder calidad con el matrimonio si se casaban con alguien que estuviera por debajo de su condición racial o de su honorabilidad. El honor estaba estrechamente relacionado con la sexualidad y la legitimidad del nacimiento, valorado a partir de que aconteciera o no dentro del matrimonio. La buena reputación distinguía a las personas marcando distancias entre cada estrato social, por eso era muy importante que quedara registrada la ascendencia de cada persona desde que nacía. El lugar de origen, la vecindad, la residencia, el oficio y la calidad de los padres, eran anotados en el momento de bautizar a un pequeño y se repetían en las diligencias matrimoniales y algunos de estos datos también en las defunciones. El conjunto de esta historia personal serviría para armar la genealogía de los ancestros, asegurando el lustre y reputación de la familia, los cuales constituían la referencia para hablar de la alta alcurnia de los hijos bien nacidos.

Como sucedía en todas las parroquias del reino de la Nueva España, en la Asunción de Tenango del Valle había un libro de

bautismos para españoles y otro para indios<sup>1</sup>. En el libro de españoles que registra los años de 1750 a 1770 está la fe de bautizo de Joseph Antonio Rafael y la de María Josepha Ygnacia, en coincidencia total con las fechas y demás datos que se anotaron en el libro de Dominga de Guzmán. Veamos del lado izquierdo la redacción en el libro de Dominga y en el derecho la que aparece en el registro eclesiástico<sup>2</sup>:

En 5 dias del mes de junio del año de 1763 años nacio un hijo de Dn. Francisco Guzman y de Da. Maria Apolonia Fernandes de Urive; se baptiso en 9 del mismo mes, en el Pueblo de Tenango del Valle, y se nombro Joseph Antonio Rafael fueron sus padrinos; de agua el Sr. Ba. Dn. Joseph Antonio Anuario de Guzman y de brasos Sr. Dn. Anastacio Garcia de Figueroa

En nueve dias del mes de junio de mil setecientos sesenta y tres años baptize solemnemente á una criatura nacida en sinco de cicho: pusele por nombre Joseph Antonio Rafael; es español hijo legitimo de Dn. Francisco Guzman, y de Da. Maria Apolonia Fernandez de Uribe vecinos de esta ciudad. Fue su padrino Dn. Anastasio García de Figueroa vesino de la hacienda de Sn Pedro de la Doctrina de Toluca. Le intime su obligacion, le advertí el parentesco espiritual, y lo firme.

*Ba. Joseph Antonio de Guzman*  
[Rúbrica]

En treinta de Julio de 1765 años nasio Maria Josepha Ygnasio (sic) se Baptiso el dia quatro de Agosto del dicho año. hija legitima de legitimo Matrimonio etcetera fueron sus padrinos (de brasos) Dn. Baltasar de Murga y de agua el Dr. Soto.

En quatro dias de el mes de Agosto de mil setecientos sesenta y sinco años Baptize solemnemente venia Parrochiá Maria Josepha Ynacia (sic) española hija lexitima de Dn. Francisco Gusman y de Da. Maria Fernandes de Uribe vecinos de esta cavesera. Fue su padrino D. Baltasar de Murga, vecino de la ciudad de Toluca y para que conste lo firme.

*Ba. Joseph Antônio de Guzman*  
[Rúbrica]

*Ba. Cayetano Jasinto de Sta. Maria*  
[Rúbrica]

---

<sup>1</sup> Así lo ordenó el arzobispo de México don Manuel Rubio y Salinas, cuando visitó esta cabecera el 7 de marzo de 1751, «...y se exprese con individualidad la naturaleza de los bautizados si son hijos legitimos, y de legitimo matrimonio y del que no lo fuera se diga de padres no conocidos con la expresion del lugar de donde estos son vecinos y que se haga libro separado de españoles y gente de razón y otro distinto para yndios...», AGN, Genealogías, La Asunción de Tenango del Valle, Edo. de México, Bautismos, 25235, rollo J1T 4955, no. 12, 1750-1770.

<sup>2</sup> *Ibid.*, f. 52v. y f. 61r., respectivamente.



A partir de estos datos inicié la búsqueda de los miembros de este núcleo de la familia Guzmán, ¿doña Dominga de Guzmán sería la abuela de estos niños?

Para nuestro desconsuelo, ni en las diligencias matrimoniales, ni en los matrimonios celebrados en la misma parroquia encontré la constancia de la unión de don Francisco Guzmán y doña Maria Fernández de Uribe, aunque sí hay noticias de otros españoles apellidados Guzmán, tal vez parientes<sup>3</sup>.

Al buscar en los libros de defunciones encontré que en febrero de 1766 murió don Joseph Guzmán, quien estuvo casado con doña Dominga de Herrera<sup>4</sup>. ¿Será ella la dueña del libro que leímos? Tampoco encontramos las diligencias ni el matrimonio de ellos.

En los registros parroquiales de Tenango del Valle hay muchos huecos. Sabemos que en el siglo XVIII la parroquia sufrió un incendio, de allí los grandes saltos en las fechas de los libros que sobreviven. Por otra parte, es muy probable que la familia Guzmán que buscamos tuviera su residencia permanente en la ciudad de Toluca, como la tenían la mayoría de las familias prominentes de la región, dueños de tierras y negocios en los pueblos del Valle, pero sus asuntos personales como casamientos, bautismos y trámites notariales los realizaban en Toluca.

Para la investigación de esta tesis, si podía encontrar las diligencias matrimoniales de Francisco de Guzman y María Apolonia Fernández, o las de Joseph de Guzman y Dominga de Herrera, el panorama de aclararía bastante; entre otras cosas, tendría la posibilidad de corroborar las cifras calculadas en el primer

---

<sup>3</sup> Diligencias matrimoniales de Pedro Guzman, castizo y Antonia Morales, castiza; originarios y vecinos de Tenango del Valle, 29 de octubre de 1748. Diligencias matrimoniales de Felipe de Guzman, español y Maria Rosa Hernandez, mestiza, originarios de Tenango del Valle, 29 de octubre de 1750. [AGN, Genealogías, Asunción de Tenango del Valle, Edo. de Méx., Información matrimonial, 25 177, J11 4997, hojas sueltas]. Pedro y Felipe eran hijos legítimos de Francisco de Guzman y Efigenia Molina; este matrimonio tuvo por lo menos dos hijas y dos hijos. Francisco de Guzmán murió en Tenango del Valle en febrero de 1762, [AGN, Genealogías, La Asunción de Tenango del Valle, Edo. de Méx., Defunciones, 25247, J11 5036-31, vol. 7 1743-1770, f. 70r.]

<sup>4</sup> «En doze de febrero de mil setecientos sesenta y seis se le dio sepultura eclesiastica en esta Yglesia parrochial a Dn. Joseph Guzman, fue casado con Da. Dominga de herrera, recivio los stos. sacramentos. Ba. Joseph Antonio de Guzman [Rúbrica]» [AGN, *Ibide*, f. 85r.]

capítulo sobre la fecha aproximada en que empezó la escritura de este documento personal<sup>6</sup>. Desafortunadamente en los microfilms que tiene el Archivo General de la Nación de El Sagrario de Toluca no hay libros de españoles sobre matrimonios ni diligencias matrimoniales para el periodo de 1655 a 1770. Para bautizos revisé de 1614 a 1709<sup>6</sup>, en donde encontré a muchas personas que compartían el apellido Guzmán, entre ellos nueve niños bautizados con el nombre de Joseph.<sup>7</sup> En esta revisión, que poco aclaró la ascendencia de los individuos que buscaba, fue interesante encontrar los apellidos de Herrera, Monroy, Uribe y García de Figueroa<sup>8</sup>, padres o padrinos, a veces emparentados entre sí y, por otra parte, ver la constante relación de compadrazgo entre los miembros de la familia Guzmán.

Hasta aquí aún no podemos establecer el parentesco entre Dominga de Guzmán, Francisco de Guzmán y los hijos de éste. El asunto se complica al considerar que el apellido Guzmán es de una de las familias más antiguas del Valle de Toluca. Desde el siglo XVI se dio la encomienda de Malinalco a un conquistador de apellido Guzmán. Esta familia de encomenderos tuvo mercedes en los alrededores de Malinalco y en Tenancingo y Calimaya. En 1582

---

<sup>6</sup> De cualquier modo, el libro fue usado a lo largo de más de 60 años, y es muy probable que haya tenido varias dueñas después de que muriera Dominga de Guzmán.

<sup>6</sup> AGN. Genealogías, El Sagrario en Toluca, Edo. de México, Baurismos, 24373, ILH 3581 L-V, 1614-1709.

<sup>7</sup> Joseph, hijo legítimo de Sebastián de Guzmán e Isabel Martínez, 10. abril 1645, f. 69r.  
 Joseph, hijo legítimo de Joseph de Guzmán y Ana Nireles, 12 septiembre 1674, f. 130v.  
 Joseph, hijo de Manuel de Guzmán y de Juana de Lara, 30 octubre 1687, f. 27v.  
 Juan Joseph, hijo de Manuel de Guzmán y de Juana de Lara, su padrino Joseph de Guzmán, 24 nov. 1690, f. 9r.  
 Joseph, español, hijo de padres no conocidos, su madrina Ana de Guzmán, 16 octubre 1691, f. 18v.  
 Juan Joseph, hijo de Joseph Guzmán y de Luisa García, 21 marzo, 1695, f. 54v.  
 Joseph, hijo de Nicolás de Guzmán y de Doña María Ruiz del Pilar, 28 marzo 1696, f. 64v.  
 Joseph Felipe, hijo de Joseph Guzmán y Luisa García, 12 febrero 1698, f. 86r.  
 Manuel Joseph, hijo de Joseph Guzmán y Gertrudis de Guadarrama, 4 enero 1704, f. 22r.

<sup>8</sup> Apellidos registrados en los bautizos y parentesco: «Razon del Parentesco que tienen los hijos de Dn. Francisco de Guzman y de Da. Maria de Uribe con el Pe. Dn. Francisco Monroy: Dn. Juan de Uribe abuelo de Da. Maria fue primo hermano de Da. Francisca estensor y esta fue madre del Pe. Dn. Francisco Monroy y de el Pe. Christoval hermano del dicho y Pe. de los dichos Dn. Christoval Monroy» [libro de Dominga de Guzmán, hoja suelta, sección invertida]. El apellido de Herrera en la defunción de Joseph de Guzmán en 1766.



Bernardino de Guzmán firmó como testigo, junto con el gobernador, alcaldes y otros principales, el documento donde se asienta la distribución y delimitación del pueblo de «Teutenanco», que posteriormente se llamó Tenango del Valle<sup>9</sup>. Para el siglo XVIII el apellido tenía ya muchos descendientes ricos, menos ricos y seguramente también pobres. En el intrincado y laberíntico campo de las genealogías habrá que recordar, por una parte, la práctica común de dar el apellido a los sirvientes o peones que trabajaban en la casa o que, en el siglo XVI, eran parte de la encomienda; y por otra, que los apellidos no siempre se transmitieron por línea paterna. Principalmente las mujeres usaban los apellidos de las abuelas, materna o paterna, o el de la madre. El primogénito varón llevaba el apellido del padre a menos que el de la madre fuera más importante, y los varones que seguían combinaban el de ambos padres. Hacia 1704 se ordenó por decreto que se usara siempre en primer lugar el apellido paterno, pero todavía hacia 1735 el decreto no se convertía en costumbre<sup>10</sup>.

Todavía en el siglo XIX el apellido Guzmán era importante en el pueblo de Tenango del Valle. José María Guzmán combatió contra Santa Anna participando en el Plan de Ayutla, y sus hijos León y Simón figuraron dentro de la segunda generación de liberales que combatió durante la Intervención y la Reforma<sup>11</sup>.

Lo importante en nuestro caso de estudio es observar parte de la red de parentescos que se teje en torno a la familia Guzmán que, como todas las familias criollas pertenecientes a la clase dominante, estableció alianzas matrimoniales y de compadrazgo con

---

<sup>9</sup> Javier Romero. *Tenango, Villa heroica*, México, Patronato Promomento Turístico y Arqueológico de Tenango del Valle, 1968, pp. 28-35.

<sup>10</sup> Para esta parte sobre las genealogías y sus particularidades en el Valle de Toluca fue muy útil la información facilitada por el señor Hilario Rivas, quien, de manera particular, ha estudiado la genealogía de las principales familias toluqueñas desde el siglo XVI.

<sup>11</sup> Información personal, Juan Marias Guzmán, véase su *León Guzmán y el liberalismo mexicano en la época de Juárez (1855-1872). Elementos para una sociología política de la Reforma*, México, UNAM/ECPS, Tesis, Licenciatura en Sociología, 1991.

otras familias de la misma condición. Así tenemos que don Baltasar de Murga, padrino de la niña María Josepha Ygnacia, era teniente de corregidor en la ciudad de Toluca en 1764<sup>12</sup>. Mientras que el padrino del niño Joseph Antonio Raphael, don Anastasio García de Figueroa, pertenecía a una de las familias más ricas e influyentes de Toluca con propiedades en Metepec; y los Monroy, tíos en cuarta rama por línea materna, eran eclesiásticos: Christóbal, bachiller, presbítero domiciliario y además labrador en la jurisdicción de Toluca<sup>13</sup>, y Francisco era bachiller, vicario del curato de Tenango del Valle desde abril de 1751. Este último seguía firmando los libros parroquiales cuando el bachiller Joseph Antonio de Guzmán<sup>14</sup> se encargaba de los sacramentos de este partido.

En Toluca encontramos a otro clérigo de apellido Guzmán también llamado Joseph, este era fraile de la orden de los mercedarios<sup>15</sup>, y otro de los Joseph de Guzmán en 1722 era procurador de la Real Audiencia de la Nueva España<sup>16</sup>.

Como vemos, la familia Guzmán sigue el patrón de ocupaciones de la élite novohispana (puestos públicos y eclesiásticos, terratenientes, comerciantes...), y compartía la preocupación por mantener su posición social que se legitimaba tanto por el honor, sustentado en la santificación del matrinomio, la legitimidad de los hijos y la cristiandad, como por la «pureza de sangre». Esta

---

<sup>12</sup> AGNEM. Notaría no. 1 de Toluca, vol. 97, leg. 1, 30 enero 1764, f. 7r. Los Murga tenían propiedades en Tenancingo y su residencia en Toluca.

<sup>13</sup> Bribiesca Sumano, María Elena, et. al. *Catálogo de protocolos de la notaría número uno de Toluca, 1634-1761*, Toluca, Universidad Autónoma del Estado de México, Centro de Investigación en Ciencias Sociales y Humanidades, vol. VII, mecanuscrito, 1991, ficha número 624, octubre 1728.

<sup>14</sup> Cura propietario, juez eclesiástico del partido de Tenango del Valle desde 1760; padrino de agua de ambos niños Guzmán.

<sup>15</sup> En 1702 bautizó en El Sagrario de esa ciudad a Mariana, hija legítima de Ventura Uriarte y Gerónima de Guzmán, sus padrinos fueron Sebastián de Guzmán y Magdalena Fuentes. AGN, *Genealogías, El Sagrario en Toluca*, Edo. de Méx., Bautismos... 7 noviembre 1702, f. 6v.

<sup>16</sup> Bribiesca. *Op. cit.*, ficha 568, 20 diciembre 1722.



última obtenida principalmente por el nacimiento y aunque fuera cuidadosamente clasificada en castas, gozaba de cierta ambigüedad<sup>17</sup>, pues con las alianzas, el ascenso económico y la compra de cédulas o certificados de linaje, la gente podía blanquearse.

De cualquier forma, lo que distinguía de manera elocuente a un miembro de la élite era su educación y buen gusto. El buen gusto era un diferenciador social que probaba por sí mismo la pertenencia a un grupo, y era evidente en la ropa, los muebles, las formas de hablar, las relaciones familiares y, por supuesto, la manera de comer:

Sobre la mefa los codos,  
no los pongas, ni las manos,  
que es costumbre de villanos,  
y parece mal a todos.

El pã, carne, y qualquier fruta  
con dos dedos tomarás,  
y con tres tambien podrás,  
que con cinco es cofa bruta.

El caldo, fi eftá caliente,  
no lo resfries foplando,  
ni lo bebas derramando,  
que caufes rifa a la gente.

Y no chupes algun hueffo,  
ni lo golpees forçofo,  
que diran que eres golofo,  
muy inquieto, y traueffo <sup>18</sup>

---

<sup>17</sup> Esta ambigüedad se refleja inclusive en los registros parroquiales, en los que la misma persona aparece como español y luego como castizo. Concepción García Sáiz (las castas mexicanas. Un género pictórico americano, Milán, Olivetti, 1989) también observa esta circunstancia, reflejo del criterio poco riguroso que seguía cada pintor al hacer su obra; las diferencias en los términos para designar la «calidad de gentes» se evidencian conforme van ampliándose las posibilidades de mezcla racial, es decir, dentro de las castas que quedan en la base de la pirámide social. Este estudio, junto con los de demografía histórica, permiten observar la dinámica de la convivencia novohispana, pues aunque hubiera una intención enciclopédica por la clasificación racial, existía la tolerancia y las ambigüedades propias de una sociedad colonial.

<sup>18</sup> Francisco de Ledesma, *Documentos de buena crianza, compuestos por el poeta, y Maestro*, Madrid, María Quiñones, 1651, p. A3.

Estas son algunas muestras de los múltiples dechados que dedicó a los niños el poeta Francisco de Ledesma en 1651, quien afirmaba «la criança y primor encubren qualquiera falta»<sup>19</sup>. Y efectivamente, la conducta diferenciaba a la «gente decente» de la «gente sin razón». Quienes poseían honor y buena crianza reconocían a sus iguales, a los que trataban con atención y respeto, visitando su casa, otorgándoles confianza, invitándolos familiarmente al hogar, en fin, tratándose con cortesía entre personas «nobles y distinguidas»<sup>20</sup>.

---

<sup>19</sup> Ibid., Prólogo.

<sup>20</sup> Véase Ann Twinam, "Honor, sexualidad e ilegitimidad en la Hispanoamérica colonial", en Asunción Lavrin, coord. *Sexualidad y matrimonio en la América hispánica, Siglos XVI-XVIII*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes/Brijalbo (Los noventa, 67), 1991, pp. 127-171.



## DERIVACIONES DEL TEMA

... el historiador no es el que sabe.  
Es el que busca.

*Lucien Febvre*

**E**l camino en busca de Dominga de Guzmán aún es largo. Podremos encontrar más datos en una revisión amplia y minuciosa en los legajos del Archivo General de Notarías del Estado de México, extendiendo la búsqueda a los documentos de Toluca, Calimaya, Malinalco, Tenancingo y Zinacantepec, principalmente. También habrá que revisar el grupo documental de Bienes Nacionales del Archivo General de la Nación y continuar con las genealogías de El Sagrario en Toluca. Lo que importará en esta pesquisa no se restringe a identificar a la mujer, sino que tendremos la información para construir la red de alianzas, negocios, movilidad social, económica y espacial de una familia criolla en el Valle de Toluca. La posibilidad de lograrlo parece ser amplia, según la experiencia de don Hilario Rivas en sus estudios de linajes en Toluca, quien afirma que en el 99% de los casos de familias asentadas en este valle, resulta factible armar su genealogía.

Igualmente, el estudio de caso podrá ampliar el tema sobre intercambio comercial, en particular el papel de Tenango del Valle y Toluca como puntos de enlace en las distintas rutas comerciales que pasaban por Cuernavaca rumbo a México llevando mercancías llegadas en la nao de China y trayendo las de Europa. Aquí podrán verse los principales caminos que cruzaban la región de Toluca, cuáles eran sus mercados, qué productos se vendían y de dónde llegaban. La arriería, el comercio de ganado mayor y menor, la economía hacendaria serán aspectos circundantes en las actividades de la familia Guzmán y elementos para construir una

geografía histórica del valle.

Todo ello nos habla de una movilidad constante, la gente, los comerciantes, pero también las familias, se desplazaban con bastante más regularidad de lo que suponemos.

Entre los productos comerciales podemos dar especial atención a la leña y al carbón, que en la vida doméstica tenían un papel sumamente importante, en particular dentro de la cocina. El uso óptimo de los combustibles encierra un conocimiento empírico primordial, desde mantenerlos secos y saber cómo apilarlos o qué uso asignar a los trozos de leña o carbón según su tamaño, hasta saber colocarlo en la estufa para que arda con regularidad. Mi madre recuerda que en su niñez usaban en la cocina las bolas de sisco para conservar el calor de la estufa de carbón. Estas bolas las hacían en casa con los sobrantes del carbón, que en trocitos se revolvían con barro y nejallote (agua del nixtamal); se secaban al sol y ya secas las guardaban en cajas o guacales debajo de la estufa. Al preparar el fuego, 4 ó 6 bolas rodeaban el lugar donde ardería el núcleo de la lumbre, así guardaban el calor y se mantenían encendidas, permitiendo que la estufa se prendiera una sola vez al día. Terminando de guisar se ponía ceniza al carbón y las bolas seguían prendidas y para aprovechar su calor, ponían en la estufa ollas llenas de agua, siempre había agua caliente en el hogar.

Este ambiente que envuelve a la cocina es el que hizo de ella la pieza más acogedora de la casa, el espacio de la hospitalidad. Mientras se conversa se invita al visitante para que se siente a la mesa servida y se le ofrece la comida del desayuno, del almuerzo, la cena o un «tentempié». Las cocinas por lo general no eran espacios pequeños, en ellas cabían la estufa y los braseros, las alacenas y repisones llenos de trastos, los «garabatos» donde colgar los cucharones, las cucharas y los cedazos; los barriles y frascos para almacenar las harinas, los granos y las conservas de salmuera, escabeche o almíbar; una mesa y algunas sillas. Las más lujosas tendrían sus muros adornados con azulejo y todas tenían su gran tinaja para lavar los trastos



y sus toneles y cántaros para el agua. Dentro de la concepción del espacio arquitectónico doméstico, resalta la importancia de las cocinas. Un estudio histórico que tome en cuenta la construcción y distribución de la casa reportará elementos complementarios para la historia de la vida privada en la Nueva España.

Las circunstancias del comercio a las que hicimos referencia más arriba, tienen estrecha relación con los problemas de abasto y escasez de alimentos y éstos, a su vez, deben relacionarse con el uso práctico del recetario de cocina, es decir, establecer qué posibilidades reales tenía la familia Guzmán para comer según las recetas que recopiló una de sus mujeres. Por ejemplo, la región del Valle de Toluca contaba con una zona lacustre en Lerma, la cual era de particular esplendor según una descripción en los Padrones de 1792:

Esta laguna mantiene no obstante mucho ganado, se sacan excelentes y sabrosos pescados blancos de mas magnitud que los comunes: las ranas son extraordinarias y de buen gusto, y estos y otros reptiles que se crían son el sustento de muchos Pueblos y el comercio para los pueblos grandes, donde los transportan con estimación <sup>1</sup>.

La facilidad de consumir animales lacustres se refleja en el libro de Dominga, donde escribió varias recetas de pescado, una de ranas y otras para pato (que también debieron vivir en la laguna). Estas referencias posibilitan resaltar el uso práctico del libro de cocina, pues aunque en él se copiaron recetas de un cocinero de palacio, nunca se transcriben las que resultarían exóticas para una familia que vivía en el Valle de Toluca, como la de puntas de cuernos de venado o las de jabalí, no porque estos animales no vivieran en los bosques de altura de la región, sino porque tal vez para los criollos la práctica de la cacería estuviera fuera de sus intereses y costumbres, por considerarlas

---

<sup>1</sup> AGN, Padrones, vol. 21, fs. 95v.-96r., citado por Margarita Menegus, "La participación indígena en los mercados del Valle de Toluca", Coloquio Circuitos mercantiles, mercados y región en Latinoamérica, siglos XVIII-XIX, México, Instituto Mora/UNAM/CONACYT, manuscrito, marzo, 1993, p. 14.

carnes vulgares.

Por otra parte, dentro de la variedad de productos que se comercializaban en la zona, seguramente encontraremos artículos para la casa y la cocina. Los objetos utilitarios y los suntuarios también formaban parte del respaldo para un estatus social, por ejemplo, poseer una vajilla china era signo de distinción y prestigio social hasta para un cacique de Tonati<sup>2</sup>. Este tema bien puede derivar en un estudio de historia del arte enfocado a las llamadas artes aplicadas o artes industriales. Las colecciones más importantes en nuestro país están en el Museo Franz Mayer (de donde tuve la oportunidad de hacer un pequeño registro fotográfico), en el Museo Nacional del Virreinato y en el Museo Bello de Puebla. Los registros notariales como testamentos e inventarios son fuentes importantes para una investigación de este tipo, que deberá tomar en cuenta el análisis iconográfico de las pinturas de la época<sup>3</sup> y la producción gremial de herreros, carpinteros, alfareros y vidrieros, y el trabajo de costureras e hilanderas.

Tanto el estudio del comercio como la revisión de testamentos e inventarios proporcionarán datos para completar la investigación sobre libros de cocina impresos llegados de España, y libros de cocina manuscritos en América. ¿El libro de Montañón siguió llegando durante el siglo XVIII? ¿Habrá registro oficial del libro de Altimiras en la Nueva España? ¿Llegó también el libro de Diego Granado? ¿Los libros de cocina manuscritos se inventariaban entre las pertenencias de los difuntos? ¿Realmente

---

<sup>2</sup> Así lo registra la Relación de Fray Francisco de Barrio en mayo de 1604: «Este señor o tlatoani dellos, estoy ynformado /v/ del capitán Gerónimo de Arciniega que le ymbió a pedir los días pasados, poco antes que yo llegase a Caponeta, una basilla de platos de la China, para su servicio, y me dijo el dicho capitán que se la embió. Según esto, el hombre deve ser de razón y sin duda deve de vivir con policía». Citado por Gustavo Curiel, "Cuatro inventarios de bienes de particulares del Real de Minas de San José del Parral. Siglo XVIII", en Universidad Autónoma de Ciudad Juárez, Actas del segundo congreso de historia regional comparada, Ciudad Juárez, Chihuahua, UACJ, 1991, pp. 249-279.

<sup>3</sup> En el anexo gráfico están las fotografías tomadas de la colección Franz Mayer, así como algunos cuadros de castas y una lista de otras pinturas del siglo XVIII con temas de comida.



sólo los miembros de la élite criolla practicaron el uso de libros de cocina?

Evidentemente la afirmación de Irving Leonard y Edmundo O'Gorman y otros historiadores respecto a que todos los libros impresos en la metrópoli llegaron a América, sigue siendo cierta, no había un aislamiento cultural, ni siquiera en las maneras de comer. Es conveniente que consideremos lo que apuntó Leonard refiriéndose a la literatura fantástica, pero que puede extenderse a la literatura culinaria:

En los estudios de historia moderna no se sopesan en todo su valor las frecuentes y sutiles interacciones entre la literatura y los hechos humanos <sup>4</sup>

Será interesante saber cuáles fueron las razones por las cuales no se publicaron libros de cocina en la Nueva España. En este tema cabe incluir la dinámica de socialización en torno al libro y las prácticas de la lectura y la escritura; leer y escribir para otros o para uno mismo; intercambiar, prestar o heredar libros, como es evidente que sucedió con el de Dominga de Guzmán, quien probablemente lo heredó a una mujer más joven de su familia<sup>5</sup>, y esta a su vez pudo haber hecho lo mismo.

En una vertiente más, consideramos que las diferentes letras que escribieron el libro de Dominga de Guzmán proporcionan referencias para un estudio filológico. Aquí parece que se escribió como se hablaba, las reglas ortográficas y de puntuación no importaron, el valor fonético de las letras es lo que se toma en cuenta para escribir, aun en el caso de las recetas copiadas de libros impresos. La redacción se complementa con expresiones, términos y prejuicios de la época. Una investigación, auxiliándonos de la lingüística histórica, puede recurrir a la sabiduría popular contenida en los dichos, refranes y consejos,

---

<sup>4</sup> Irving A. Leonard, *los libros del conquistador*, México, Fondo de Cultura Económica, 1953, p. 9

<sup>5</sup> Las últimas cinco recetas (letra VI), están anotadas con un tipo de letra propio del siglo XIX.

como el que dice: «para que no haga llorar la cebolla, sobre madera de pino frotada». También será pertinente revisar diccionarios y vocabularios como el de Pedro de Arenas, que en dos de sus apartados registra términos empleados para referirse a los alimentos y su preparación:

Lo que se suele dezir a un moço quando lo embian por comida a la plaça

Palabras comunes, y ordinarias que se seuelen dezir, y preguntar, en razon de adereçar la comida <sup>6</sup>.

Analizar receta por receta despuntando el discurso, desmenuzando su contenido, ha reportado datos muy interesantes, como ya comentamos en la introducción a este trabajo, entre ellos los términos en el uso práctico de medidas de peso y volumen en «pisca», «tantito», «una puntita», «lo que quepa en tres dedos», «un poco», «bastantito», «artito», «un tlaco», «en buena proporcion», «racionalmente», «la competente», «un puño»; o las de tiempo «hasta otro día», «una noche antes», «hasta que suene a tamal» (o como las que anota Fray Gerónimo Pelayo, lo que dure «un Ave María»). Estos son ejemplos para incluir en un estudio del sistema de medidas, su historia, transformación y el uso cotidiano de medidas empíricas que tienen que ver con la vida diaria y las dimensiones humanas como referentes reales para la subjetividad del sistema de pesas y medidas.

El estudio de la comida, su preparación y las costumbres en torno a ella, necesita de un apoyo práctico, es decir, de tener la posibilidad de recrear con todos sus elementos originales (trastos, utensilios, hornos, asadores, combustibles, ingredientes y condimentos), el desarrollo de las recetas, sólo así podremos entender los tiempos requeridos, las dificultades que se presentaban, las posibilidades gustativas y el enorme

---

<sup>6</sup> Pedro de Arenas, *Vocabulario manual de las lenguas castellana y mexicana...*



conocimiento práctico que respaldaba la labor culinaria. Desde inicios de los 80, la Universidad Meléndez y Pelayo de Santander, España, incluyó en su programa académico los cursos de "Historia y cocina" y "Antropología y cocina" y seminarios paralelos. En la Universidad de París, el profesor Flandrín abrió la cátedra de "Historia de la gastronomía", y desde 1985 los libros clásicos de la cocina española se han estudiado en ella. En México, con la riqueza de fuentes y colecciones, comúnmente ignoradas, sería importante abrir un seminario o diplomado que retome la historia de la comida y las técnicas culinarias de México, desde las principales técnicas prehispánicas para tener puntos de comparación con las practicadas durante la Colonia, hasta la invención de la olla express y la estufa de gas. ¡Los historiadores a la cocina!



**APENDICE  
RECETAS CITADAS**



## RECETAS CITADAS <sup>1</sup>

**1.1.1 Chorisones.** Para media arroba de acrne se parte en trosos limpia de guesos y echale en sal y a las veinte y quatro oras picala mui bien se le echa adobo en cantidad de cincuenta o sesenta chiles anchos desbenados y remogados en binagre se muele con tres cabezas de ajo remojados y molidos con el chile con binagre en lugar de agua molido todo esto se sacara la carne bien escurrida de la sal muerma (sic) y si quieren aprensarla lo haras por espasio de veinte y quatro horas hantes de picarla y despues se pica y se le echa el adobo con dicho chile binagre y ajo un puño de oregano y el tiempo de veinte y quatro horas lo menos en dicho adobo estando mui bien tapado y rebolbiendolo tres besas al dia y si se secare se mojara con vinagre y al tiempo de rellenar se le echaran dos onzas de pimienta molida media onza de cominos y otra media de ajenjibre todo en polbo y antes de rellenar se freira tantito en una casuelita para probar y echarle lo que le faltare

Chorisonos de los que me cuadran

**30.15.1 manchamanteles.** Buscaras unos chiles que hai amarillos que llaman Chilcoscle los moleras con ajongolin y unas nuses tostadas pimienta clavo y frito este caldillo echaras alli l carne o gallina lla cosida todo frito

**75.32.1 Salsa de tomates.** Despues de asados y limpios de su pellejo se pican mui menuditos cuanto mas menudos mejor con un poco de perejil sebolla y ajo asimismo picado con una poquita de sal pimienta aseite y binagre

**76.32.1 otra manera de salsa.** Asados limpios y picados los tomates del modo dicho se mesclaran con un poco de ajo cominos oregano sal pimienta asimismo molido y se echara un poco de caldo de olla y quatro gotas de binagre

**103.42.1 enchilado.** Se busca el chile ancho mui colorado se desbena y se tuesta de modo que no se queme y se tuestan unas almendras con cascara ajonjolin se hasan unos ajos conforme fuere la cantidad del giso y con canela clavo pimienta y asafran se muele todo junto remolido y luego se muele el chile gitomates

---

<sup>1</sup> Recuérdese que en la transcripcion seguimos la ortografia y puntuación del manuscrito.

bien encarnados y bien espremidos que no les quede pepita y se desase en el caldo en que se cuesen las gallinas estas se usan primero y se les echa el chile y lo demas sal y manteca se ponen ha coser con rebanadas de xamon lengua de puerco chorisos fritos lla que esta cosido se echan las gallinas asadas y se sasonan

**127.52.I Manchamanteles.** Se tuestan los chiles anchos se muelen y se refrien mui bien y se les echan al mismo caldillo en que se cuesen las gallinas y luego se echan las gallinas ha erbir en el clemole ya si que ballan los platos para la mesa se le echa su ajonjolin tostado

**148.61.I salsa de gitomates.** cojeras los gitomates encarnados los azaras y luego los moleras y los freiras en manteca y lla fritos se les echa bino Blanco y su puntita de dulce

**161.67.II torejas de lechi.** se ase arros con lechi subido de punto, despues se echa a enfriar en platon lla que esta frio se asen trositos y se ban rebolcando en biscocho tostado e y molido y se frien con guebo en manteca y se ase el almibar de punto y tibio se echan las dichas torejas

**176.82.I toryillitas de cacaguasincle de las que me cuadran.** ha cuartillo y medio de cacaguasincle molido y sernido ocho guebos con clara y llema media libra de manteca dose onzas de azucar se amasa y se muele otra bes si le dan dos bueltas en el metate mejor se hasen las tortillitas y se cuesen en papeles o en ojas de lata en el orno

**195.93.I Alegria de Ajonjolin.** Cojeras miel virgen y la pondras ha erbir asta que tenga punto de melcocha alto y lla tendras bastante ajonjolin tostado y lo echaras alli y le, daras una batida despues lo echaras sobre una tabla y cortaras los pedasos en la forma que quisieres

**221.106.I Chicharrones de regalo.** para nuebe guebos seis puños de arina en una mano bien sernida la harina se baten los nuebe guebos con clara y llema todo junto y asi que esta bien batido se cojen los puñitos de harina y se echan en el guevo y asi que esta bien batido se echa aguardiente en una tasa de chocolate cosa que le falten dos dedos para llenarse y se acabara de llenar con agua de tequesquite asentado y tibia y se le echa hal guebo y se rebuelbe y lla se tienen unas torteras calientes y se untan con manteca y se echa en ellas de aquel guebo luego que se le echa el aguardiente se echa en las torteras porque sino se hecha ha perder se tapa con comal con lumbre y lla cosido se boltea con el



cuchillo y sino se puede boltear se le echa mas manteca y asi que lla esta cosida se señala como chicharrones por lo que se boltea primero lo que estaba contra la tortera se frien para que salgan buenos y se les echa gragea canela ajonjolin tostado por ensima y si quieren su almibar

230.110.I tortillitas de cacaguasincle. se muele el cacagua sincle mui remolido y sernido y ha una libra de polbo quatro onzas de azucar en polbo quatro onzas de manteca derretida seis llemas de guebo y dos claras y se pone en dos comales con lumbrer arriba y habajo y en el de abajo unos papeles untados con manteca para coserlas si la masa estubiere seca se le echa tantita agua y se le dan dos bueltas en el metate para que rebuelva bien y luego se hasen las tortillitas para qcon su gragea por ensima (sic) y se cuesen en el orno o como dise arriba con los comales

242.114.I postre de pepita. Se laba la pepita mondada que no le quede nada verde se muele mui remolida y a libra de pepita libra de azucar clarificada y se le da el punto algo sueltito y se dibide la mita y en la una se echa panesillo agua de hasar se pone una capa de marquesote rosiado con su miel y bino y otra de la pasta y sigue como en todos los postres y se clabetea

243.114.I Ante de pepita. Se desflema la pepita bien desflemada se muelen y lla que esta el almibar clarificado se echa la pepita y luego la piña tambien molida y hasta que le cale el almibar no se baja y se ase como los antes menos bino porque el marquesote se rosia solo con almibar y a la pasta si quieren se le echa su agua de asar y tambien se clabetea

272.134.I Chiles rellenos para Postre o para dulce. se ase el almibar clarificada se muele la almendra pelada y se rebuelve en el almibar sin colar y se ase como pasta pero que quede manuable y luego se ase una tortillita y se le echa su relleno de alfajor con piñones nuses y lo que una quisiere y luego se dobla la tortillita que haga figura de chile con su puntita y su palito y si quieren le tiñen el palito con sumo de apio si no quieren no es fuersa y luego se frien con guebos en manteca y se sacan bien escurriditos y se les echa almibar bien clarificada por ensima con su agua de asar el almibar y lla en el platon puestos se coje de la pasta que sobra se tiñe una poquita colorada para que parezca xitomate y se ase como pedasitos y se le pone por ensima y otra blanquita para que parezca sebolla y otra poca de pasta para que parezcan chilitos y se tiñen con el mismo sumo de apio y se adornan por ensima los platones con estos chilitos



**282.141.V Torrejas.** Se pone a coser la leche muy recosida se hacen rebanaditas de pan de sopa muy delgaditas se van mojando en la leche y se ponen a orear en una mezita tapadas con una servilleta y luego se frien en manteca con huevo batido y se hechan en el almibar

**288.145.III Menudo.** Se pone a coser con cebollas ajos perejil pedasitos de jamon tomates laurel oregano romero tiernito cosido con todo lo dicho aparte se frie gitomates cebollas perejil y en ellos se frie el menudo y se echa una poca de harina y todas especias menos azafran tantito vinagre o sumo de limon y agua caliente sazonarlo bien y el caldo algo espeso y al tiempo de sacarlo del fuego se baten tres llemas de guevo con sumo de limon se echa y se menea bien

**289.145.III Mole de sesos.** chile ancho remojado sesos de carnero ajo molido y frito

**328.199.I Chicha.** se martaaja un poco de mais prieto se echa en una olla con agua y se pone al sol dos dias y se compone para beber se le echa tanto de pulque como de agua del mais se muele piña con canela y clavo y se le rebuelbe al pulque y se cuele y se le echa dulce y se bebe

**329.199.I otra Chicha.** Se pone ha coser tres puños de sebada tres puños de mais prieto hasta que rebiente se echa en una olla grande se llena de agua y se pone al sol nueve dias a los quatro dias se le echa una piña machucada o media conforme la cantidad que fuere a los nueve se le echa mas piña molida y canela clavo y dulce y se cuele y se bebe

**335.204.IV Arepas de Mais.** se coje el nistamal se refriega y se muele como atole se pone a destilar en una servilleta, en el sol y asi que esta seco se cresen los huebos como para biscochos con azucar y se hecha alli el nistamal en polbo y se echan en caxas de papel en el horno asi que salen se les echa pastilla por ensima

**336.205.IV tamales de Atole.** se muele el atole se dexa asentar y se exprimeen una servilleta se pesa la masa y quatro onzas menos de lo que pesa la masa se le hecha de manteca se bate con palita hasta que esta como barnis y con una cuchara de plata se ban hechando en las ojas adentro se le hecha pasta de coco con todos sus olores y se ponen a coser



354.t.s.A Rezeta de Chicha por lo pronto. A dos libras de azucar nueve quartillos de agua una piña tlaco de clavo con pimienta tlaco de canela quatro limones se le dara color con panecillo o con fruta llamada Pitahaya el que paresca mejor a la vista y gusto de quien la haga si lo tiene

**GLOSARIO DE  
PALABRAS TECNICAS, ARCAISMOS Y  
VOCES POCO USUALES**



## GLOSARIO DE PALABRAS TECNICAS, ARCAISMOS Y VOCES POCO USUALES

Así, amigo cocinero, aunque seas cocinero de título, no hagas mucho caso de los títulos que sean así ó esa, porque nosotros tenemos vocabulario aparte, y es preciso acomodarnos á los términos de nuestra profesion: mira lo que debajo del título te se propone, y aprende lo que ignores; que los títulos, si no eres critico, no te daran en rostro.

Juan de Altimiras

**Acedera.** Planta poligonácea que se emplea como condimento, o tomada en ensalada. Sus hojas, gruesas y redondeadas, tienen sabor ácido.

**Adobo.** Caldo o salsa que sirve para condimentar o para conservar carnes y otros alimentos. Son adobos: maceración, aliño, escabeche, marinada.

**Agraz.** Uva sin madurar. Vino que se saca de esta uva

**Alacena.** Hueco hecho en la pared con puertas y anaqueles, que se utiliza como armario, particularmente en la cocina. / En la Nueva España se daba este nombre a los puestos del mercado.

**Alambre o arambre.** Significaba cobre o bronce o latón, indistintamente.

**Alfeñique.** Pasta de azúcar amasada con aceite de almendras, cocida y estirada en barras retorcidas.

**Almíbar.** Azúcar disuelto en agua y cocido hasta que toma consistencia de jarabe.

**Almirez.** Mortero de metal.

**Almoneda.** Venta pública de bienes muebles con licitación y puja; por extensión se dice de la venta de los géneros que se anuncian a bajo precio.

**Anade.** Pato.

**Angarípola.** Tela estampada en listas de varios colores, usada por las mujeres de los siglos XVII y XVIII para hacerse

guardapiés. / Adornos de mal gusto y colores chillones que se ponen en los vestidos.

**Ambrosía.** Manjar o bebida de gusto delicado. Proviene de la mitología clásica; manjar de los dioses que manaba del cuerno de la cabra Amaltea. Se consideraba 9 veces más dulce que la miel.

**Ante.** Plato o principio con el que se comenzaba una comida. En América es un dulce o postre.

**Arepa.** Pan de maíz, común en Venezuela, Colombia y otros países de América.

**Arequipa o axiquipa.** Distintos tipos de dulces.

**Arroba.** Medida de peso y volumen, equivalente a 11.5 kilogramos y a 16 litros, respectivamente.

**Artelete.** Tal vez de artejo, nudillo, articulación, pieza que forma los segmentos de los crustáceos.

**Asadura.** Conjunto de las entrañas del animal, particularmente ovinos y bovinos. Destacan hígado, pulmón y corazón. Suelen comerse fritas con salsa.

**Atortolado.** Aturdido, confundido. / Enamorado tiernamente.

**Azafrán.** Hebras amarillas desecadas de los estigmas florales del «Crocus Sativus» perteneciente a la familia de los iris. Fue introducido en España por los árabes. Usado por su extraordinaria capacidad de colorante y su penetrante aroma. Se emplea en la preparación de platos a base de arroz, pastas y salsas; también se usa en repostería.

**Azúcar.** El azúcar se obtiene tanto de la caña como de la remolacha y otros vegetales. Existen diversos tipos de esta sustancia sólida y dulce: *blanco*: azúcar de flor, el más purificado; *cande o candi*: presentado en cristales transparentes; *de lustre*: el molido y pasado por el cedazo; *mascabado*: el que contiene melaza; *moreno*: también con melaza en menor cantidad. En la Antigüedad y la Edad Media el azúcar era un condimento exótico y caro. Para endulzar los alimentos era común el uso de mieles; el azúcar únicamente se vendía en las boticas, cosa bien indicada en el nombre científico de la caña de azúcar «Saccharum Officinarum», esto es «el dulce de los boticarios». Gracias a su producción en América, a fines del siglo XVI y comienzos del XVII, se convierte en dulce popular en toda Europa y los dulces dejaron de ser preparados farmacéuticos, siendo los confiteros y dulceros los que se dedicarán a su producción.

**Bienmesabe.** Postre típico español, a base de almíbar, almendra y



yemas de huevo.

**Bizcocho.** Masa compuesta de harina floreada, huevos y azúcar, que se cuece al horno. En la época colonial se conocía por bizcocho a lo que hoy llamamos galleta, había ordinario y blanco.

**Bobo.** Pez de río de México y Guatemala.

**Bollo.** Panecillo de harina amasado con huevos, leche, etcétera, que puede moldearse con distintas formas.

**Bollo maimón o mamón.** Roscón de masa de bizcocho.

**Budi o budín.** Alimentos cocidos en molde a baño maría o en horno y que se sirven fuera de su molde.

**Butifarra.** Embutido de papada y lonjas próximas al lomo de cerdo, lengua, corazón, etcétera, condimentado con pimienta negra o blanca. Se presenta en forma de herradura y se come cocida o cruda. Hay varios tipos: *blanca*; *cruda*; *trufada*; *de huevos*; *negra*, con nuez moscada; *perol*, muy apreciada con canela, nuez moscada y clavo.

**Cachalote.** Cetáceo de los mares templados parecido a la ballena y mucho más feroz; tiene dientes en lugar de ballenas, su cabeza es enorme y su cuerpo mide hasta 25 metros de largo. El ámbar gris se saca de sus intestinos.

**Capón.** Pollo que se castra cuando es pequeño y se ceba para comerlo.

**Celemín.** Medida para granos y semillas, equivalente a la duodécima parte de la fanega.

**Cisoria.** Arte de cortar o trincar las viandas.

**Cobertera.** Tapadera de la olla, cazuela, sartén, etcétera.

**Coquinario.** Relativo a la comida.

**Crespo.** Ensortijado, rizado. / Irritado.

**Culinario.** Que se refiere a la cocina.

**Culantro.** También conocido como cilantro o coriandro. Es una de las hierbas culinarias más antiguas. El nombre «coriandro» viene del griego *koriannon*, que quiere decir chinche, aludiendo al olor de las hojas y de las semillas verdes. Las semillas eran ingrediente común en la antigua medicina griega. Durante el Medioevo y el Renacimiento las semillas se usaron en medicina, en la cocina y en filtros amorosos. El consumo de las hojas frescas, tan común en México, no es usual en Europa; allá se considera un sabor «muy fuerte, casi hediondo». Con las semillas maduras machacadas se condimentan tanto platos dulces como



salados, licores, caramelos, estofados, conservas y adobos, especialmente en los guisos con curry.

**Cuñete.** Barril pequeño.

**Chicha.** Bebida alcohólica obtenida de la fermentación del maíz en agua azucarada, elaborada en México y Centroamérica.

**Diacitrón.** Escarchado de azúcar cande.

**Embroquetar.** Sujetar en broquetas (varillas delgadas, generalmente metálicas) las patas de las aves para asarlas.

**Escabeche.** Salsa o adobo con vinagre, hojas de laurel y otros ingredientes, para poner en conserva los pescados, chiles, verduras y otros manjares como las perdices y codornices. El escabeche es uno de los múltiples aportes árabes a la cocina española, la palabra proviene de *iskebéy*, por *sikbáy*, guiso de carne con vinagre. Su principal objetivo, además de su sabor u sazón, era conservar carnes o pescados, siendo el laurel y el vinagre sus principales ingredientes.

**Escafiroleta / Cafiroleta.** Dulce compuesto de la planta llamada boniato, coco rallado y azúcar.

**Escudilla.** Vasiija o plato de forma de media esfera, que se usa comúnmente para servir la sopa y el caldo.

**Especia.** Producto de origen vegetal, tanto en forma entera como en polvo, que se añade a los alimentos para comunicarles su sabor y aroma propios. Pueden ser raíces, como el jengibre, cúrcuma, rábano; bulbos, como la cebolla o el ajo; corteza, como la canela; hojas, como el laurel, mejorana, orégano o tomillo; flores, como azafrán o clavo; frutos, como la pimienta, pimentón, chile, nuez moscada, cardamomo, comino, mostaza, enebro y vainilla. Durante la Edad Media y el Renacimiento las especias llegadas de Oriente constituían el elemento principal que diferenciaba las cocinas adineradas de las populares, donde los platos tenían por únicos aromas los de ajos, cebollas y hierbas de campo. Salvo en el caso del pescado, ambas cocinas compartían las mismas calidades de alimentos. "Si al europeo del siglo XV le hubiera sido igual tomar sus alimentos de una manera que de otra, quizás a estas horas no se hubiese descubierto aún el Nuevo Mundo... así fue como surgió América, no por la necesidad de comer, sino por el deseo de comer bien; esto es, no por los alimentos, sino por los condimentos..." [Julio Camba, *La casa de Lúculo*].

**Espetar.** Atravesar con el asador carne, aves, pescados, para asarlos.

**Espetera.** Tabla con garfios en que se cuelgan carnes, aves y utensilios de cocina. / Conjunto de los utensilios de cocina que son de metal y se cuelgan en la espetera.



**Espetón.** Hierro largo y delgado; como asador o estoque. / Varilla que se usa para ensartar pescados y otras carnes para ponerlos a asar.

**Faltriguera.** Bolsillos de las prendas de vestir. / Bolsillo que se atan las mujeres a la cintura y que suelen llevar debajo de la falda.

**Fanega.** Medida de capacidad para granos y legumbres, es equivalente a 12 celemines o a 55 litros y medio.

**Farro.** Cebada a medio moler, después de remojada y quitada la cascarilla.

**Fricasé.** Guiso de carne cortada en pequeños trozos.

**Fricasea.** Guisado que se hacía de carne ya cocida, y se servía sobre rebanadas de pan.

**Fruta de sartén.** Masa frita, comestible, de varios nombres y figuras.

**Gastrología.** Tratado sobre el arte de cocina.

**Gastronomía.** Arte de preparar y apreciar una buena comida.

**Gazpacho.** Sopa fría que se hace con agua, sal, aceite, vinagre, pepino, cebolla, tomate, trozos de pan, etcétera. En España su composición varía mucho de una localidad a otra.

**Gigote.** Guisado de carne picada. / Por extensión cualquier otra comida picada en pedazos menudos.

**Giricalla o jiricalla o xiricalla.** Mexicanismo, dulce de México y Centroamérica.

**Guindas.** Frutos del guindo; cereza más redonda que la común y generalmente más agridulce.

**Guindillas.** Pimiento pequeño y encarnado muy picante, aunque existen variedades tiernas y dulces. Se utiliza preferentemente como condimento.

**Harina floreada o harina en flor.** La de primera calidad que sólo rendía el trigo de clase candeal, el cual se limpiaba a mano, no se lavaba; luego se molía en tahonas (molino harinero) y no en molino hidráulico. La harina floreada debía pasar por el tamiz una y otra vez para librarla de la cascarilla del grano.

**Hataca.** Cucharón grande de palo.

**Hostias.** Oblea hecha con harina, huevos y azúcar.

**Huevos moles o huevos mejidos.** Dulce hecho de yemas batidas con azúcar y agua hirviendo. Los huevos moles son originarios de

Aveiro, en la región portuguesa de Beira Litoral, aunque se hacen en todo el país. Mario Hernández Bueno sostiene la teoría de que fueron los braceros portugueses, que llegaron masivamente a las Islas Canarias durante el siglo XVI y XVII para trabajar en las plantaciones azucareras, quienes llevaron su receta; y que fueron los emigrantes canarios quienes, después, la llevaron a América, principalmente a México. En Guatemala se llaman *huevos chumbos*, y en Canarias son un postre muy popular, especialmente para la Navidad. «Se perdió la afición por hacerlos en las casas particulares, son latosos de hacer, pero, hoy día, algunos restaurantes los han vuelto a poner de moda» [Mario Hernández Bueno, correspondencia personal, agosto 1993]. Tendremos que tomar en cuenta que para el siglo XVI llegó un buen número de colonos portugueses a la región de Toluca, dedicándose principalmente a la cría de cerdos; este, además de ser el antecedente de la producción choricera del lugar, pudiera ser también el de los huevos moles en Tenango del Valle.

**Lamprea.** Pez, hay de mar y de río, ésta es más pequeña. Su carne es muy apreciada.

**Lamprear.** Guisar una vianda, cociéndola, en agua o en vino con azúcar y especias, después de frita o asada.

**Loncha o lonja.** Tajada delgada de carne.

**Majar.** Quebrar groseramente una vianda desmenuzándola.

**Majear.** Preparar una vianda para su posterior cocción.

**Mamón.** Tipo de bizcocho.

**Manjar.** Cualquier sustancia comestible.

**Manjar blanco.** Plato compuesto por pechugas de gallina cocidas, deshechas y mezcladas con azúcar, leche y harina de arroz.

**Manjar real.** Plato hecho como el manjar blanco, pero con pierna de carnero.

**Marquesote.** Torta de figura de rombo.

**Matalotaje.** Comida que se lleva en el barco para la marinería.

**Mazapán.** Pasta de almendras molidas y azúcar cocida al horno. Estos dulces llegaron a España con los árabes en el siglo VIII. Desde el siglo XI se tienen noticias que el mazapán se comía en época navideña, una relación de 1085 dice que en Toledo la comunidad mozárabe constituida por cristianos viejos, fieles a su culto durante el gobierno musulmán, «tienen la costumbre de reunirse en los días de Navidad a tomar mazapán».

**Menudo.** En España, pezcuezo, alones, pies, hígado, molleja, sangre, corazón y madrecilla de las aves. En Jalisco, México,



pancita de res en caldo con chile y epasote.

**Mestizo.** Una de las castas raciales en que se dividió la sociedad novohispana, producto de la unión entre español e india.

**Migas.** Plato hecho con pan desmenuzado, humedecido en agua, y frito en aceite con otros ingredientes.

**Mistela.** Vino obtenido de la mezcla de mosto de uva y alcohol vínico, con una graduación superior a los 13 grados.

**Morisco.** Una de las castas raciales de la época colonial, producto de la unión entre español y mulata.

**Morcón.** Embutido hecho con el intestino del cerdo o de otro animal.

**Mostachón.** Panecillo pequeño de almendra, azúcar y canela.

**Nogada.** Salsa hecha de nueces y especias.

**Oca.** Ansar, ganso.

**Ordi.** Cebada, en catalán.

**Ordiate.** Dulce hecho con guiso de cebada, leche de almendra, azúcar y canela, muy estimado en la Edad Media.

**Ormiguillo = Hormiguillo.** Enfermedad que padecen los caballos en los cascos. / *tener hormiguillo*, estar inquieto, bullir.  
**Hormigo,** plato dulce hecho con almendras.

**Panatela.** Especie de bizcocho grande y delgado.

**Panetela.** Especie de sopa espesa, hecha con caldo y pan rallado, a lo cual se suele aplicar gallina picada, yemas de huevo, etcétera.

**Pebre.** Salsa en que se combinan pimienta, ajos, perejil y vinagre; una variante es la que lleva pimienta.

**Pepita.** Simiente de algunas frutas como la manzana, la pera, la calabaza, etcétera.

**Pepitoria.** Guiso de aves en el que entran las menudencias. Es esencial que la salsa ligue con yema de huevo. En México, palanqueta de pepita de calabaza y miel de piloncillo.

**Perdigón o perdigana.** Pollo de perdiz.

**Perdigar.** Soasar la perdiz u otra vianda para que se conserve algún tiempo. / Preparar la carne en la cazuela con alguna grasa.

**Pesadumbre.** Tristeza, desazón, disgusto, despecho, molestia.

pesar, pena.

**Pisto.** En España, fritada de hortalizas, principalmente cebollas, tomates, pimientos, berenjenas y calabacines, picados y revueltos. / En el norte de México, trago, bebida alcohólica.

**Potaje.** Caldo de olla u otro guisado en el que entran legumbres secas, tales como judías, garbanzos, lentejas.

**Puchas o puches.** Gachas, comida compuesta de harina cocida con agua y sal, que después se adereza con leche, miel u otro aliño. / Cualquier masa muy blanda y líquida.

**Quajada o cuajada.** Parte gaseosa de la leche, que se separa del suero y forma una masa propia para hacer queso o requesón. Requesón.

**Quajado o cuajado.** Vianda que se hace de carne picada, verduras o frutas, etcétera, con huevos y azúcar.

**Quintal.** Medida de peso, equivalente a 46 kilogramos o a cien libras.

**Rebozar.** Pasar una vianda por harina y huevo batido antes de freírla.

**Recaudo.** En Antillas, México y Chile, legumbres surtidas.

**Rehogar.** Sazonar una vianda a fuego lento, sin agua y muy tapada, en manteca o aceite, sin que tome color.

**Ropa vieja.** En España, guisado de la carne que ha sobrado de la olla.

**Rosolí.** Licor compuesto de aguardiente, azúcar, canela y otros ingredientes olorosos.

**Saramullo = Zaramullo.** Remilgado, delicado. / Zaragate, pícaro, bribón. / Persona despreciable. / Adulador, zalamero. / Mentecato, necio, majadero.

**Sopa borracha.** La que se hace de pedazos de pan y bizcochos mojados en vino, con azúcar y canela.

**Sulsido.** Bien concentrado y cocido lentamente.

**Tablero.** «Los tableros de mesa, es forzoso que sean de nogal, y sean de poco mas de una pulgada de cantero, y échales unas cantoneras de hierro por los bordes, de manera, que vengan á caer casi todo el tablero: y en la punta una sortija de hierro en la visagra, con un botoncillo embiado en la madera, que estos tableros se han de colgar á la parte á donde está la mesa de la masa». [Martínez Montañón, *Arte de Cocina*].

**Tamiz.** O cernidor, cedazo muy tupido utilizado en cocina para



obtener preparaciones muy finas.

**Terciana.** Fiebres tercianas, malaria.

**Tollo.** Cazón. En Andalucía los tollos son los cazonos pequeños secados al sol, como el bacalao. / Carne que tiene el ciervo junto a los lomos.

**Toda especia.** «Advierte, que todas las veces que digo que sazones con todas especias, se entiende pimienta, clavos, nuez, gengibre, y azafrán, porque la canela no ha de entrar en cosa que no lleve dulce, y en todos, o en los mas dulces ha de entrar canela...» Martínez Montañón, *Arte de cocina*.

**Tornachiles.** Pimientos grandes.

**Trinchante.** Persona que corta y separa todas las piezas de la vianda que está en la mesa. / Empleado de palacio que trinchaba, servía la copa y hacía la salsa de la comida. / Instrumento con que se afianza o asegura lo que se ha de trincar.

**Trincar.** Cortar una vianda en trozos.

Con la introducción del lino, la seda y la lana a través de España, la tintorería tuvo una aplicación más amplia y los colorantes mexicanos alcanzaron popularidad mundial hasta el descubrimiento de las anilinas en 1856.

*Teresa Castelló*

En este trabajo dediqué poca atención a las recetas para teñir seda, lana y algodón. Tal vez estas tuvieran un uso más allá del ámbito hogareño, pues en la región del Valle de Toluca la industria textil tenía cierta importancia, en una producción obrajera. Sin embargo, pensando solamente en una economía doméstica, creo que además de una cocina bien equipada, la casa de Dominga de Guzmán por lo menos tuvo un tapanco con diversos usos, uno de ellos el de taller de tintorería, con sus trastos, recipientes, medidas y cucharones exclusivos, pues como hay sustancias venenosas debe guardarse cuidado de no confundir los utensilios. En la alquimia del tintorero los mejores recipientes son los de barro o peltre, porque al contacto con los ácidos, los metales, en especial el cobre, sueltan el cardenillo (carbonato de cobre), que es muy venenoso y altera las tonalidades.

Para dar color a las fibras naturales, es necesario conocer innumerables detalles. Aunque mucho se logra por el cálculo y el tanteo, en la tarea también resulta indispensable el uso del libro y la escritura, tanto para recurrir a las fórmulas como para anotar partes del proceso, cantidades o destino de las madejas teñidas. El largo proceso del teñido requiere la vigilancia de una persona diestra y experimentada, conocedora de los pormenores de cada etapa, detalles no apuntados en las recetas de doña Dominga quien, seguramente sabía que el primer paso era «purgar» los hilos. En palabras técnicas actuales la purga se refiere a eliminar la lignina del algodón, la sericina en la seda y la lanolina en la lana, esto se logra con la acción de un mordente. Teresa Castelló, en su trabajo sobre colorantes, presenta una síntesis de los pasos a seguir en el teñido de hilos con colorantes naturales. Dar un vistazo a ellos nos permiten entender la diversidad de conocimientos que tenía Dominga de



Guzmán para llevar el gobierno de su casa.

Para todas las fibras se sigue un método común: el «purgado», que consiste en sumergirlas en una lejía suave para no maltratarlas, y ponerlas al fuego sin dejarlas hervir, durante una hora. Se les añade agua tibia si fuera necesario, pues con el hervor cualquier fibra se endurece, la lana se abatana y la seda pierde su brillo. Pasado el tiempo, las fibras se retiran del fuego y se dejan enfriar en la lejía hasta el día siguiente, en que se enjuagan y, si el caso lo requiere, se lavan con un jabón neutro que no contenga sosa cáustica.

La calidad del agua es muy importante... La mejor es la de manantial, la lluvia o la de granizo, por eso el tiempo de aguas es ideal para teñir... La proporción ideal para teñir es de un litro de agua por 25 gramos de fibra. Pesar las cantidades es indispensable cuando se necesitan cantidades exactas: las madejas deben hacerse de 100 gramos, o menos si son para muestras, y para que no se enreden hay que atar hilos de algodón, que no se rompen, atravesando la madeja en forma de número ocho y anudarlos sin apretar para que puedan penetrar los líquidos fácilmente. Se recomienda colgar las madejas de las asas de la olla para que floten dentro del líquido sin tocar fondo y así no corran el riesgo de quemarse; también hay que moverlas con varillas de cristal o palitos de madera para que no salgan manchadas. Las madejas, una vez teñidas y secas, deben etiquetarse anotando la composición que se usó y la fecha...

Es importante decidir desde un principio qué uso de les va a dar a las madejas, pues no es lo mismo limitarse a teñir muestras que teñir el material suficiente para tejer, por ejemplo, una chaqueta, pues en las madejas teñidas con colorantes naturales resulta imposible igualar los colores con la misma exactitud aunque se repita idéntica la receta... más vale que sobren <sup>1</sup>.

A continuación tenemos el significado de algunos términos tintóreos anotados en las recetas de Dominga de Guzmán:

**Alumbre.** Sal blanca y astringente, (sulfato doble de alúmina y potasa). El mordente a base de alumbre para blanquear las fibras, se aplica para obtener tonos claros como azul pálido, rosa o amarillo.

**Azafrancillo.** Planta de las euforbiáceas, *Ditaxis Heterantha*. Colorante natural mexicano. Los bulbos o camotes dan un tinte amarillo canario, no necesita maceración. El bulbo se lava, se pica y se pone a hervir hasta que suelte el color. Se cuele y se meten las madejas mordentadas en el tinte. Se usa para teñir alimentos, pero debe ponerse en pocas cantidades porque amarga.

---

<sup>1</sup> Teresa Castelló Yturbide, *Colorantes naturales de México*, México, Industrias Resistol, 1986, pp. 39-40.



**Entonadores.** Los entonadores son elementos que sirven para dar diferentes tonos de un mismo colorante, esta es la función del zumo de limón. Entonadores son el cremor tártaro (se obtiene de los toneles del vino), y diversas plantas, secas o frescas. A veces también se usan como mordentes.

**Estafiate.** Nombre común a diversas yerbas aromáticas semejantes al ajeno, a las cuales se atribuían diversas virtudes medicinales.

**Estaño.** Es uno de los metales más usuales, de color blanco y muy manuable. En tintorería se usa el cloruro de estaño, muy venenoso, pero es el único que da el color escarlata. Para este color la madeja se mete al baño sin mordentar, pues el alumbre es contrario al cloruro de estaño. Debe usarse con precaución pues endurece la fibra de lana y la hace quebradiza.

**Grana.** Grana mexicana. Cochinilla del nopal. Originaria de la Mixteca y los valles centrales de Oaxaca. Se desarrolla mejor en el nopal de Castilla, de pencas gruesas y grandes. Desde el siglo XVI Carlos V estuvo muy interesado en su cultivo y comercio. Era uno de los principales productos que exportaba la Nueva España. El Greco usó grana para el tono carmín de sus pinturas. Sahagún dice que la cochinilla se vendía «hecha panecillos» en los tianguis. Su uso fue disminuyendo con las anilinas. Actualmente con la prohibición que hizo la Organización Mundial de la Salud respecto al uso de anilinas en los alimentos, medicamentos y cosméticos, ha vuelto el interés por el carmín de la grana mexicana.

**Lejía.** Agua que tiene en disolución sales alcalinas. / Jabón. / Detergente. / La lejía más común para lavar los hilos es la preparada con ceniza de madera, que es un carbonato de potasio. La de mejor calidad es la de ocote porque no maltrata las fibras; en cambio, la de encino es demasiado fuerte. Para lavar la seda en Japón se usa ceniza de paja que es muy suave.

**Mordente.** Sustancia natural, química o sintética que fija los colores. Pocos tintes actúan sin mordente. El alumbre es el más común, también se usa sosa cáustica, ceniza, sal, tequesquite, sulfato de cobre, sulfato de hierro, margasita, pulque y orines. Se recomienda usar fijadores o mordentes ácidos para los tonos amarillos y alcalinos para los morados y cafés.

**Quiltonil.** Planta amarantácea, una especie de quelite, de bledos encarnados, de cuya semilla se hacen las alegrías. De *quilitl*, quelite, y *tonilli*, cosa asoleada o calentada al sol.

**Sacaclascal = Zacatlaxcal.** Panecillo de zacate que se usa para pintar de amarillo los pisos de madera. La planta de la que los hacen es una enredadera parásita, tintórea. De *zácatl* y *tlaxcalli*, pan de zacate.

**Salitrón = Salitre.** Nombre vulgar del nitro, nitrato de potasio.



**Tequesquite.** Sal natural compuesta de sesquicarbonato de sosa y cloruro de sodio. Aparece en forma de eflorescencias al evaporarse el agua de los lagos salobres. De *tetll*, piedra, y *quízquitl*, brotante.

## ANEXO FOTOGRAFICO

... el siglo de los cocineros,  
de los bodegones, del ocio,  
de la abundancia, de los  
caldos buenos y generosos.

*Fray Joaquín Bolaños, 1792*



## CUADROS DE CASTAS COCINAS Y CONSUMO DE ALIMENTOS <sup>1</sup>



«De Español, y de Mestiza Castiza»  
Anónimo, fines del siglo XVIII

<sup>1</sup> Todas las fotografías son tomadas de las series presentadas por María Concepción García Sáiz en su libro *Las castas mexicanas. Un género pictórico americano*, Milán, Olivetti, 1989; donde puede consultarse una tabla taxonómica (pp. 24-29) que clasifica las diversas castas representadas en estas pinturas, el origen del nombre, su significado y la mezcla racial de donde se deriva cada una.



«8. De Indio, y Torna atrás, Lobo»  
Anónimo, fines del siglo XVIII



«De Collote, y de Yndia, chamiso»  
Anónimo, finales del siglo XVIII





«5. De Coyote ê India, Chamizo»  
Nicolás Rodríguez Juárez, 1698



«13. De Indio,  
y Barsina: Zambayga»  
Miguel Cabrera, 1763

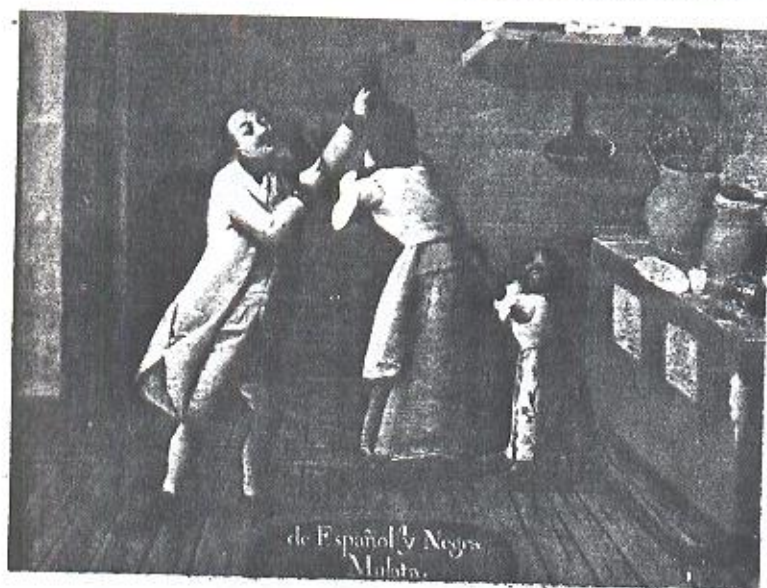


Tres cuadros de la  
misma serie.  
Anónimos, hacia 1760





«IV. El orgullo, y el despejo  
de la Mulata, nace del Blanco  
y Negra que la dimanan»  
Probablemente de  
J. Joaquín Magón, hacia 1770



«4. de Español y Negra Mulata»  
Anónimo, hacia 1780



«5. De Español, y Negra,  
produce Mulato»  
José de páez, aprox. 1780





«13. De Calpamulato y Coyota  
produce Barcina»



«14. De Barcino, y Mulata,  
produce Chino Alvarafado»



«15. De Alvarazado, y Torna  
atrás, produce Tente en  
el Ayre».  
Tres cuadros de la  
serie de José Páez, aprox. 1780



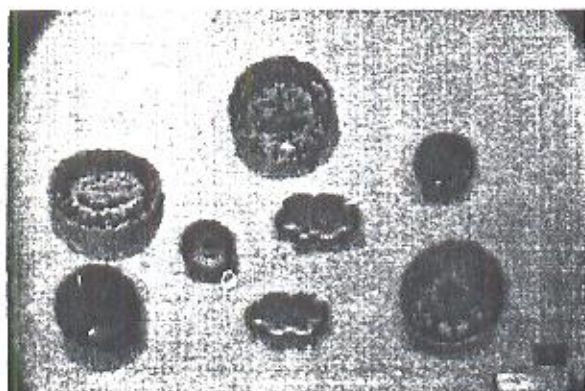
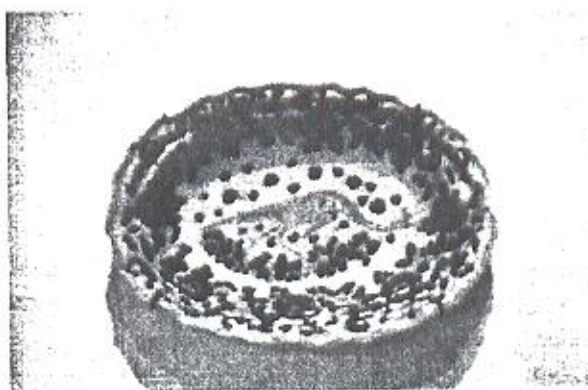
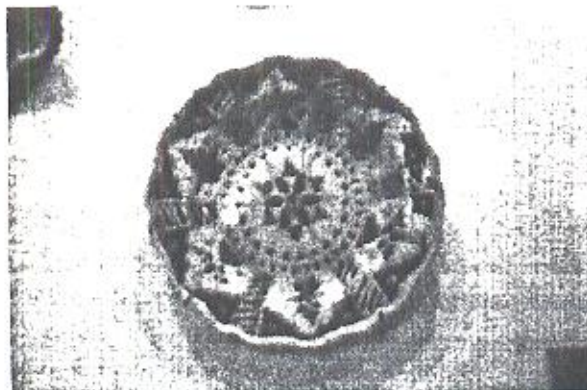
LISTADO DE OLEOS DEL SIGLO XVIII  
CON TEMAS GASTRONOMICOS 2

- 1.) *Bodegón*  
(Cerdo destazado)  
Anónimo, siglo XVIII  
Colección particular
- 2.) *Bodegón*  
(Cesto y pescado)  
Anónimo, siglo XIX  
Museo Franz Mayer
- 3.) *Trampantojo*  
(Pato y chichicuilotos)  
José Antonio Pardo  
Siglo XVIII  
Colección particular
- 4.) *Puesto de mercado con personajes*  
Anónimo, siglo XVIII  
Museo Nacional de Historia/INAH
- 5.) *Alacena*  
Antonio Pérez de Aguilar  
Activo de 1749 a 1769  
Colección particular
- 6.) *La alacena del pintor*  
Antonio Pérez de Aguilar  
1769  
Pinacoteca Virreinal/INBA
- 7.) *Bodegón*  
Anónimo español  
Siglo XVIII  
Pinacoteca Virreinal/INBA

---

2 Presentados en la exposición *El bodegón en México* del Centro Cultural BANAMEX, junio 1990.

**PIEZAS DE LA  
COLECCION FRANZ MAYER <sup>3</sup>**

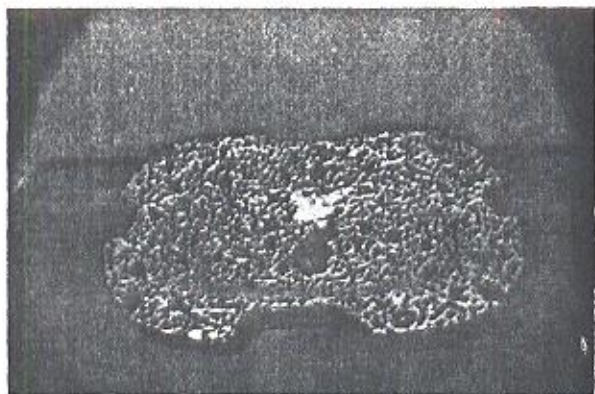


Platos del siglo XVIII,  
muestran variedad de formas y decorados  
Talavera, azul y blanco

---

<sup>3</sup> Fotografías tomadas el 17 de febrero de 1992.





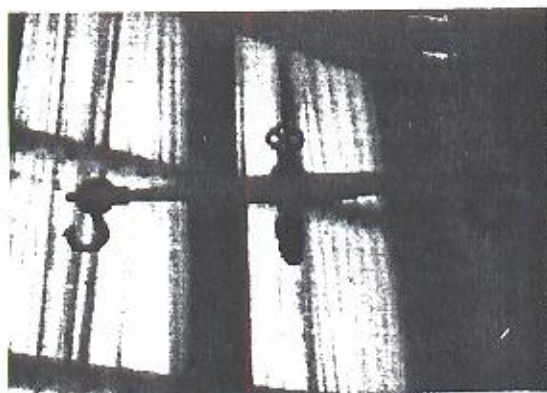
Bandeja con sirena alada en el centro, Su forma está inspirada en las piezas de orfebrería. Fines siglo XVIII



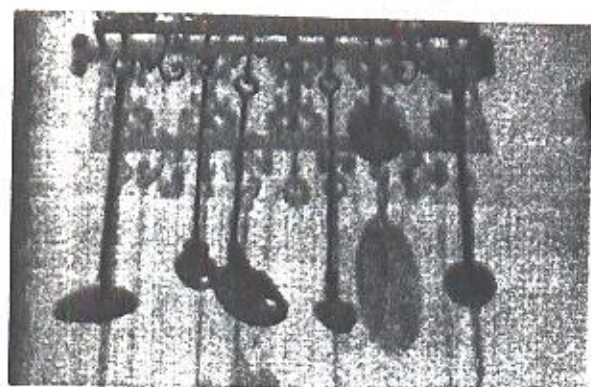
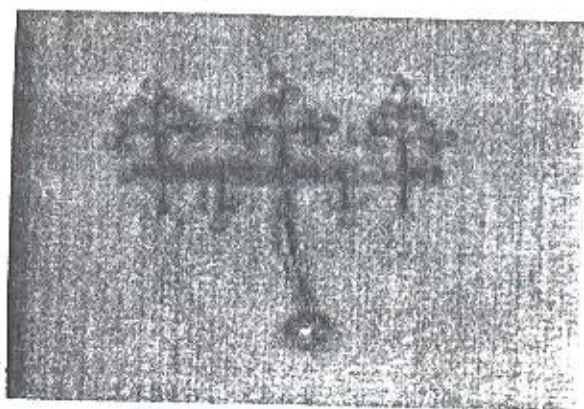
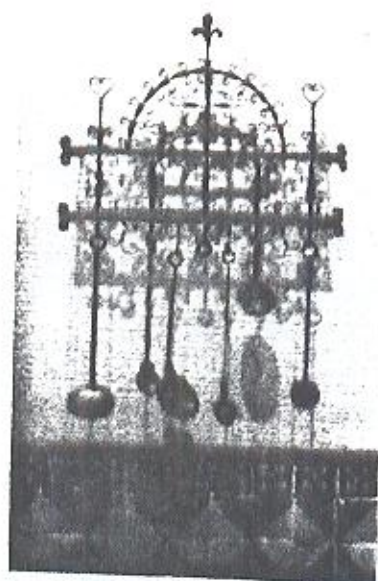
Sopera en cerámica de Puebla en forma de tazón. Decoración profusa en azul sobre blanco. Siglo XVIII



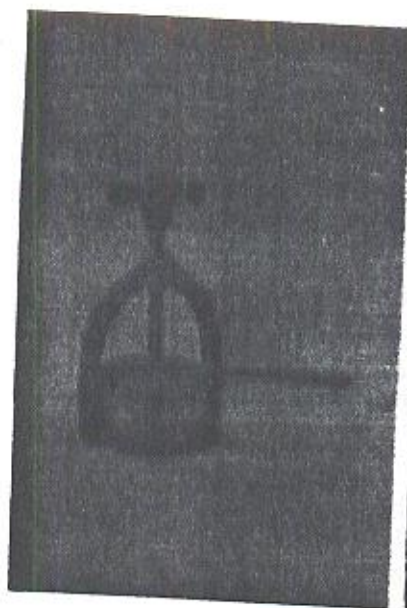
Jarrón chocolatero con cerradura en hierro forjado. Talavera poblana del siglo XVIII



Báscula, 1719

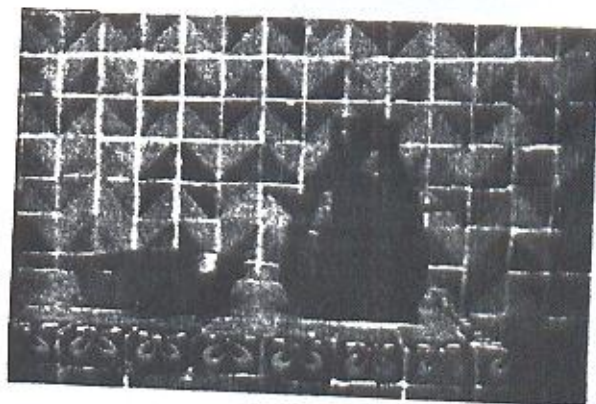
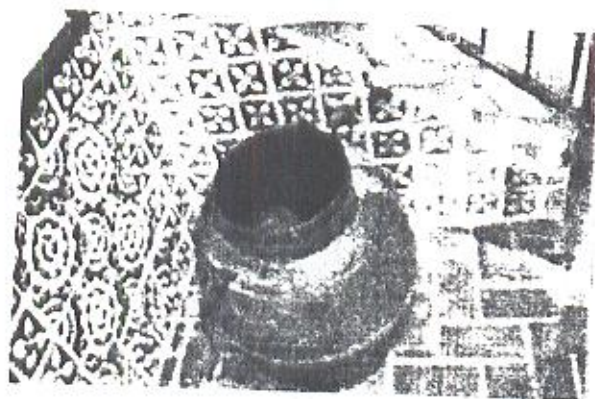
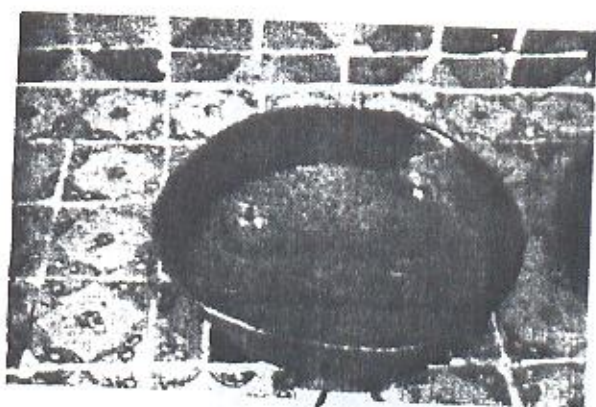
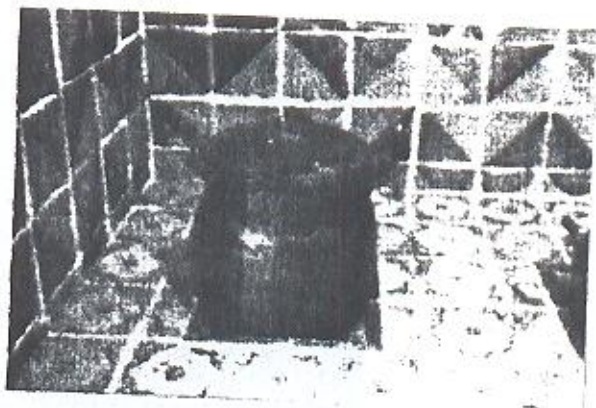
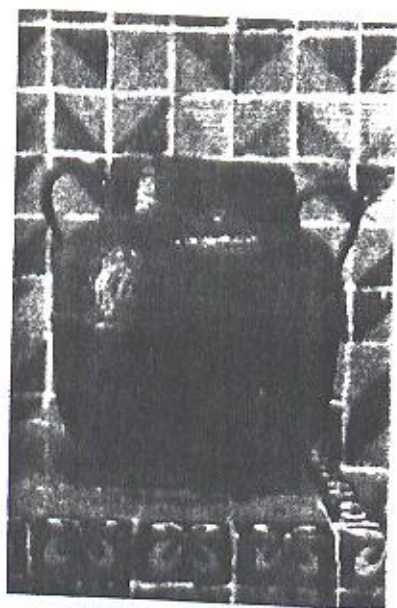
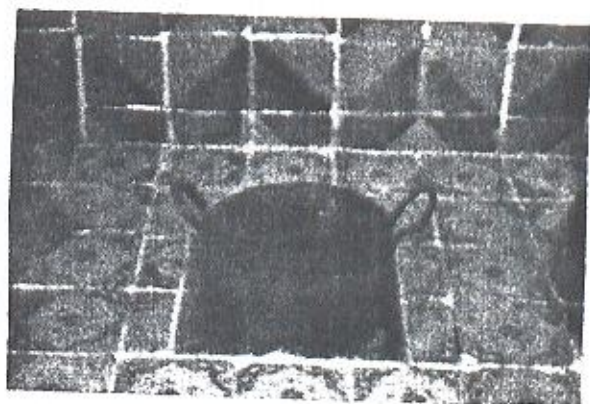
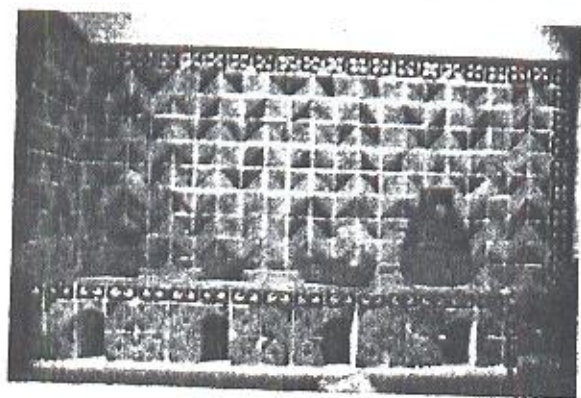


«Garabatos» de hierro forjado  
con cucharas y cucharones de  
cobre, siglo XVIII



Exprimidor de naranjas o  
limones. Hierro forjado,  
fines del siglo XIX





Ollas, bandeja y caso de  
cobre martillado. Encima  
de una estufa decorada con  
azulejo de talavera poblana





Jarritos de cobre,  
siglo XVIII



Jarritas alargadas de cobre.  
Europeas, siglo XVIII



Jarra de cobre martillado.  
Siglo XVIII



Jarrón, talavera  
del siglo XVIII



Barril, talavera  
del siglo XVIII



## BIBLIOGRAFIA Y FUENTES CITADAS

### FUENTES MANUSCRITAS

- AGN      Archivo General de la Nación  
         Grupos documentales: *Templos y Conventos*  
         *Casa de Moneda, Serie Colección de documentos para la*  
         *historia de México.*
- Genealogías. Archivos parroquiales de La Asunción de*  
         *Tenango del Valle y El Sagrario de Toluca; Estado de*  
         *México:*
- BAUTIZOS: Tenango del Valle, 25135 JIT/4955  
         Toluca, 24373 ILH/3581 L-V
- INFORMACION MATRIMONIAL:  
         Tenango del Valle, 25174 JIT 4994, 25175 JIT  
         4995 h/s, 25176 JIT 4996- M-7,  
         25177 JIT 4997 h/s,
- MATRIMONIOS: Tenango del Valle, Rollos M-6 y M-7
- DEFUNCIONES: Tenango del Valle, 25247 JIT 5036-31,  
         25248 JIT 5036-32
- CONDUMEX      Archivo Histórico del Centro de Estudios de Historia de  
         México CONDUMEX. *Fondos Virreinales.*
- Fondo LXXIII. Libro manuscrito. Cuentas de la Hacienda*  
         *de Labor Faxardo. 1718-1810*
- Fondo CDLV-3. Memoria manuscrita. Cuentas y*  
         *administración de la Casa de Puebla de los Angeles.*  
         1730-1837
- Fondo DCII. Libro manuscrito. Asuntos de la familia*  
         *Borda. 1781-1839*
- Fondo XC. Cuaderno manuscrito. Reales ordenanzas para*  
         *la dirección, regimiento y gobierno del cuerpo de*  
         *minería de Nueva España y de su Real Tribunal General.*  
         1783

*Fondo MMXVI. Libro manuscrito. Real Casa de San Joseph de Expósitos. Libro donde se asientan los niños y niñas que salen de esta Casa y las personas que los llevan. 1788-1840*

*Fondo CDLV-2. 4 Cuadernillos manuscritos (sin encuadernación). Empeño de prendas en las tiendas de México. 1796*

*Fondo CXII. Libro manuscrito. Cuenta del valor de las tierras, fabricas, ganados, registro y fierro de herrar, semillas, etc. Hacienda San Simón y Judas, alias Calderón. 1802-1810*

*Fondo CXVI. Libro manuscrito. Libro para el gobierno de peones y demas de la Hacienda de Mexiquito. 1804-1812*

*Fondo DCCCLVIII-8. Libro manuscrito. Resoluciones franciscanas sobre obediencia, pobreza, pecunia, oficios de limosneros, cocinero y enfermero, castidad, obras puras y ocupaciones religiosas.*

AGNEM      Archivo General de Notarías del Estado de México  
             Sección Histórica, Distrito Judicial de Tenango,  
             Notaría no. 1, 1744-1835. Sección Notaría no. 1 de  
             Toluca, 1764-1767.

BCINAH      Biblioteca Central del Instituto Nacional de  
FR            Antropología e Historia / Fondo Reservado / Inquisición  
             Proceso criminal contra Melchor Pérez de Soto,  
             Astrólogo 1649-1654.

BFM           Biblioteca Franz Mayer  
             Once Libros en blanco:

*Cuentas Tesorería General, con papel sellado 1835,  
1838-39.*

*Renta del Rancho Peñas de Xico, con papel sellado 1788  
y 1789.*

*Real orden del establecimiento del Banco Nacional, con  
papel sellado 1760 y 1761.*

*Dos libros totalmente en blanco, formato de medio  
pliego, uno tiene notas en la segunda y tercera de  
forros sobre cortes de piel para babuchas, ambos con  
encuadernación característica del siglo XVII-XVIII.*



*De los instrumentos que necessita y convenga tenga el medidor...*(instrucciones para explotación de minas), sin fecha pero con escritura del siglo XVIII.

*Real provisión librada a favor del Bachiller Dn. Francisco Maldonado Zapata...*, 1738.

*Manual que contiene el directorio y apuntes relativos a este curato de San Andres Chalchicoma formado en el año de 1819.*

*Tres libros en blanco*, con características de los del siglo XVIII-XIX, usados por el Sr. Franz Mayer para sus cuentas, dibujos y firmas autográficas de los años 1951, 1939-1951, 1968 y 1983.

BN/FR Fondo Reservado de la Biblioteca Nacional  
*Archivo Franciscano* (Ms./1531)  
*Libro de cocina del hermano Fray Gerónimo Pelayo, hecho en el año de 1780 en el día 17 de febrero.*

MNCP Museo Nacional de Culturas Populares  
*Recetario siglo XVIII*  
*De Dominga de Guzmán. Libro de cocina manuscrito.*

## BIBLIOGRAFIA GENERAL <sup>1</sup>

### DOCUMENTOS PERSONALES

Chartier, Roger. "Las prácticas de lo escrito", en Philippe Ariés y Georges Duby, coords. Historia de la vida privada. El proceso de cambio en la sociedad del siglo XVI a la sociedad del siglo XVIII, Argentina, Taurus, tomo 5, 1a. impresión, 1991, pp. 113-160.

Foisil, Madelaine. "La escritura del ámbito privado", en Philippe Ariés y Georges Duby, coord. Historia de la vida privada. El proceso de cambio en la sociedad del siglo XVI a la sociedad del siglo XVIII, Argentina, Taurus, tomo 5, 1a. impresión, 1991, pp. 331- 369.

Plumer, Ken. Los documentos personales. Introducción a los problemas y la bibliografía del método humanista, Madrid, Siglo XXI, 1989.

---

<sup>1</sup> Para presentar esta bibliografía se han ordenado los textos en subtemas .

## HISTORIA DE LAS MENTALIDADES

- Alberro, Solange. "La historia de las mentalidades: trayectoria y perspectivas", Historia mexicana, México, El Colegio de México, no. 166, octubre-diciembre 1992, pp. 333-351.
- Ariés, Philippe. "Para una historia de la vida privada", introducción a Ph. Ariés y G. Duby, coords. Historia de la vida privada. 5 El proceso de cambio en la sociedad del siglo XVI a la sociedad del siglo XVIII, Argentina, Taurus, 1a. reimpresión, 1991, pp. 7-19.
- Gonzalbo Aizpuru, Pilar. "Hacia una historia de la vida privada en la Nueva España", Historia mexicana, México, El Colegio de México, no. 166, octubre-diciembre 1992, pp. 353-377.
- González, Luis. "Lo histórico", en su El oficio de historiar, México, El Colegio de Michoacan, 1988, pp. 45-70.
- Le Goff, Jaques. "Las mentalidades. Una historia ambigua", en J. Le Goff y P. Nora, dirs. Hacer la historia. Volumen III Nuevos temas, Barcelona, Laia, (Historia/Papel, 451), 1980, pp. 81-98.
- Ortega Noriega, Sergio. "Introducción a la historia de las mentalidades", en Horacio Crespo, et. al. El historiador frente a la historia, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas (Divulgación, 1), 1992, pp. 87-95.

## PAPEL Y MARCAS DE AGUA

- Briquet, C.M. Les filigranes. Dictionnaire historique des marques du papier dès leur apparition vers 1282 jusqu'en 1600, 4 tomos, Génova, 1907. (12a. edición, Nueva York, Hacker Art Books, 1966).
- Flexes, María Cristina. El papel. Fabricación, normalización, preservación, restauración, Córdoba, CIDA/Organización de Estados Aamericanos, 1977.
- Keim, Karl. El papel, Madrid, Asociación de Investigación Técnica de la Industria Papelera Española, IPE, 1966.
- Lenz, Hans y Gómez Orozco. La industria papelera en México, México, s.e., 1940.
- Lenz, Hans. Historia del papel en México y cosas relacionadas. (1525 - 1950), México, Miguel Angel Porrúa, 1990.
- Mena, Ramón. Filigranas o marcas transparentes de Nueva España del siglo XVI, México, Secretaría de Relaciones Exteriores



(Monografías bibliográficas mexicanas, 5), 1926.

Sánchez Bueno, María Cristina. El papel y la marca de agua en el México colonial, México, Escuela Nacional de Antropología e Historia, tesis maestría en ciencias antropológicas, 1981.

## PALEOGRAFIA

Alverá Delgrás, Antonio. Compendio de paleografía española ó Escuela de leer todas las letras que se han usado en España desde los tiempos más remotos hasta fines del siglo XVIII, Madrid, Imprenta de Don Anselmo Santa Coloma, 1857.

Bribiesca Sumano, María Elena. Notas introductorias al estudio de la paleografía, México, Secretaría de Educación Pública /Dirección General de Publicaciones y Bibliotecas/Escuela Nacional de Bibliotecología y Archivonomía, 1980.

Millares Carlo, Agustín y José Ignacio Mantecón. Album de paleografía hispanoamericana de los siglos XVI y XVII, México, Instituto Panamericano de Geografía e Historia, Comisión de Historia (Manuales de técnica de la investigación de la historia y ciencias afines, III), publicación 148, 1955.

Muñoz y Rivero, Jesús. Manual de paleografía diplomática española de los siglos XII al XVII. Método teórico-práctico para aprender a leer los documentos españoles de los siglos XII al XVII, Madrid, Librería de la Señora Viuda de Hernando y Compañía, 2a. edición, 1889.

Pezzat Arzave, Delia. Elementos de paleografía novohispana, México, Universidad Nacional Autónoma de México/Facultad de Filosofía y Letras (Seminarios), 1990.

## LIBROS DE COCINA

Altamiras, Juan de. Nuevo arte de cocina sacado de la escuela de la experiencia economica, Madrid, Imprenta de Cano, 1817, [facsímil, Barcelona, Tusquets (Los 5 sentidos, Libros perdidos), 1981].

Del Hoyo Cabrera, Eugenio, comp. La cocina jerezana en tiempos de López Velarde. Recetas de Carmen Cabrera de Del Hoyo, México, Fondo de Cultura Económica (Tezontle), 2a. edición, 1988.

Libro de cocina. Convento de San Jerónimo. Selección y transcripción por Sor Juana Inés de la Cruz. Versión paleográfica y presentación de Josefina Muriel y Guadalupe Pérez San Vicente, Tabasco, Asociación Cultural para las Zonas Rurales de Tabasco, 1979.

Martínez Montaña, Francisco. Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería, s.p.i., edición del siglo XVIII, acervo de la Biblioteca Franz Mayer.

\_\_\_\_\_. Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería, Barcelona, Juan Francisco Piferrer, impresor de Su Majestad, 1823 [facsimil, Barcelona, Tusquets (Los 5 sentidos, Libros perdidos), 1982].

Nola, Roberto de. Libro de cocina, Madrid, Taurus, reproducción de la primera edición en castellano de 1525 (Temas de España, 75) 1969.

Nostradamus, Michel de. Tratado de las confituras, Barcelona, Barcanova, 1982.

#### *LIBROS DE MEDICINA*

Cárdenas, Juan de. Problemas y secretos maravillosos de las Indias, México, 1591, [Madrid, Alianza (El libro de bolsillo, 1311), 1988].

Farfán, Agustín. Tractado breve de medicina por \_\_\_\_\_, México, 1592, [facsimil, Madrid, Ediciones Cultura Hispánica (Incunables americanos, siglo XVI, vol. X), 1944].

Guerra, Francisco. El tesoro de medicinas de Gregorio López, 1542 - 1596, Madrid, Ediciones Cultura Hispánica, 1982.

#### *LIBROS*

Boy-Bowman, Peter. "Otro inventario de mercancías del siglo XVI", Historia mexicana, México, El Colegio de México, vol. 2, no. 77, julio-septiembre 1970, pp. 92-118.

Calvino, Italo. "El libro, los libros", Diálogos, México, El Colegio de México, vol. 21, no. 3 (123), marzo 1985, pp. 6-21.

Castañeda, Carmen. "Libros en Nueva Vizcaya", 5o. Simposio de historia de las mentalidades. «El mundo del libro, siglos XVI al XIX», Tepotzotlán, Instituto Nacional de Antropología e Historia/Museo Nacional del Virreynato, mecanuscrito, noviembre 1992.

Castro Morales, Efraín. "Libros del siglo XVI en la ciudad de Puebla de los Angeles", en Wilhelm Laver, editor, El proyecto México de la fundación alemana para la investigación científica, Weisbaden, Steiner Verlag GMBH, 1973, pp. 107-121.

Chartier, Roger y Daniel Roche. "El libro. Un cambio de



- perspectiva", en J. Le Goff y P. Nora, dirs. Hacer la historia. Volumen III. Nuevos temas, Barcelona, Laia (Historia/Papel, 451), 1980, pp. 99-140
- Dahl, Svend. Historia del libro, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes/Alianza (Los noventa, 55), 1991.
- Jiménez Rueda, Julio. "Una biblioteca del siglo XVII", en Archivo General de la Nación, Documentos para la historia de la Cultura en México, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Imprenta universitaria, 1947, pp. V-XIII, 1-94.
- \_\_\_\_\_. "Cuatro siglos de lectura en México", en Secretaría de Hacienda y Crédito Público, Los escritores y los libros, México, SHCP, 1960, pp. 81-88.
- Kropfinger-Von Kügelgen, Helga. "Exportación de libros europeos de Sevilla a la Nueva España en el año de 1586", Wilhelm Laver, ed., El proyecto México de la fundación alemana para la investigación científica, Weisbaden, Steiner Verlag GMBH, 1973, pp. 1-105.
- León García María del Carmen. "El libro del cocinero mayor de Felipe III en la biblioteca Franz Mayer", por publicarse en el Boletín bimestral del Museo Franz Mayer.
- Leonard, Irving Albot. "Una venta de libros en México, 1576", Nueva revista de filología hispánica, México, El Colegio de México, tomo II, no. 1, enero-marzo 1948, pp. 174-185.
- \_\_\_\_\_. Los libros del conquistador, México, Fondo de Cultura Económica, 1953.
- Luján, Néstor. "La aventura literaria de la gastronomía", Revista de Occidente, Madrid, no. 55, diciembre 1985, pp. 85-100.
- Llorente, Librería. Selección (II) de libros antiguos, raros y agotados de temas gastronómicos que ofrece, Madrid, catálogo mecanuscrito con 109 títulos, 15 noviembre 1990.
- Marías, Julián. "El libro en el pensamiento y la continuidad histórica", en José Ma. de Areilza, et. al. La cultura del libro, Madrid, Fundación Germán Sánchez Ruipérez (Biblioteca del libro, Serie Maior), 1988, pp. 53-63.
- Martínez, José Luis. El libro en Hispanoamérica: origen y desarrollo, Madrid, Fundación Germán Sánchez Ruipérez (Biblioteca del libro, Serie Minor), 3a. edición, 1986.
- Millares Carlo, Agustín. Introducción a la historia del libro y de las bibliotecas, México, Fondo de Cultura Económica (Lengua y estudios literarios), 2a. reimpresión, 1981.



- O'Gorman, Edmundo. "Bibliotecas y librerías coloniales, 1585-1694", Boletín del Archivo General de la Nación, México, Archivo General de la Nación, no. 31, tomo X, 3a. serie, enero- diciembre 1986, pp. 58-59.
- \_\_\_\_\_. "Licencias para imprimir libros, 1748-1770", Boletín del Archivo General de la Nación, México, Archivo General de la Nación, no. 31, tomo X, 3a. serie, enero- diciembre 1986, pp. 106-107.
- Palau y Dulcet, Antonio de. Manual del librero hispano-americano. Inventario bibliográfico de la producción científica y literaria de España y América Latina desde la invención de la imprenta hasta nuestros días. Barcelona, Librería Anticuaria, 2a. edición, 1948.
- Revel, Jean-François. Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica. De la Antigüedad a nuestros días, Barcelona, Tusquets, 1980.
- Romero de Terreros y Vinent, Manuel. Un bibliófilo en el Santo Oficio, México, Pedro Robredo, 1920.
- Salvat. El libro ayer, hoy y mañana, Barcelona, Salvat (Grandes Temas, 42), 1973.
- Simón Palmer, María del Carmen. "Obras clásicas españolas sobre alimentación", Revista de Occidente, Madrid, no. 55, diciembre 1985, pp. 63-74.
- Specker, Johann. "La biblioteca Palafoxiana en Puebla", en Wilhelm Laver, ed., El proyecto México de la fundación alemana para la investigación científica, Weisbaden, Steiner Verlag GMBH, 1973, pp. 123-145.
- Staples, Anne. "La lectura y los lectores en los primeros años de vida independiente", en Seminario de historia de la educación en México, Historia de la lectura en México, México, El Colegio de México/Ediciones del Ermitaño, 1988, pp. 94-126.
- Super, John. "Cookbooks and culture in early Latin America", Simposio 1492. El encuentro de dos comidas, Puebla, Gobierno del Estado/UNAM/CNCA, mecanuscrito, julio 1992.
- Torre Revello, José. Un catálogo impreso de libros para vender en las Indias Occidentales en el siglo XVII, Madrid, Francisco Beltrán- Librería española u extranjera, 1930.
- \_\_\_\_\_. El libro, la imprenta y el periodismo en América durante la dominación española, Buenos Aires, Casa Jacobo Peuser, 1940.



Torre Villar, Ernesto de la. Breve historia del libro en México, México, Universidad Nacional Autónoma de México (Biblioteca del editor), 1990.

Villagómez Guzmán, Liborio. "Un testimonio documental sobre comercio del libro en la ciudad de México en 1577", Quinto simpsio de historia de las mentalidades. «El mundo del libro, siglos XVI al XIX», Tepotzotlán, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Dirección de estudios Históricos, Museo Nacional del Virreinato, manuscrito, noviembre 1992.

### GASTRONOMIA

Artes de México. La cocina mexicana, México, nos. 107 y 108, 1960.

Brillat-Savarin, Jean Anthelme. Fisiología del gusto o meditaciones de gastronomía trascendental; obra teórica, histórica y a la orden del día dedicada a los gastrónomos parisienses, Madrid, A. Durán, 1869 (facsimil, Buenos Aires, Losada, 1939).

Garland, Sarah. Gran libro de las hierbas y especias, Barcelona, Blume, 1989.

Hernández Bueno, Mario. "El puchero, la cuarta carabela", Restauradores. Alta cocina, vinos de calidad, viajes e información a la carta, Madrid, no. 60, octubre 1992, pp. 4-9.

Hernández Bueno, Mario. "El puchero, el plato canario con más tradición", La Provincia, Gran Canaria, 11 abril 1993, p. XIII.

Hernández Serrano, Federico. "México, sus dulces, confituras y ambrosías", Artes de México. El dulce en México, México, no. 121, 1969, pp. 7-27.

Iglesias, Pilar. El libro del tomate, Madrid, Alianza (El libro de bolsillo, 1363), 1988.

Malagón Barceló, Javier, editor. Historia y leyenda del mazapán, México, Mazapanes Toledo, San Angel Ediciones, 1990.

Novo, Salvador. Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México, Porrúa, México, 1967.

Pérez San Vicente, Guadalupe. "El arte en el dulce. Arte de la repostería mexicana", Artes de México. El dulce en México, México, no. 121, 1969, pp. 45-59.

Reyes, Alfonso. Memoria de cocina y bodega minuta, México, Fondo

de Cultura Económica (Tezontle), 1989.

Rodway, Avril. Hierbas y especias, Barcelona, Instituto Parramón, 1980.

Root, Waverley, et. al. Guía práctica ilustrada. Hierbas y especias, Barcelona, Blume, 1983.

Sánchez García, Alfonso. Toluca del chorizo. Apuntes gastronómicos, Toluca, Gobierno del Estado de México, 1976.

Thebussem, Dr. y "Un cocinero de S.M." La mesa moderna. Cartas sobre el comedor y la cocina cambiadas entre el Madrid, 1887 [Barcelona, Laia (Grano del Paraíso), 1986].

Zolla, Carlos. Elogio del dulce. Ensayo sobre la dulcería mexicana, México, Fondo de Cultura Económica (Tezontle), 1988.

#### COMIDA E HISTORIA

Aron, Jean-Paul. "La cocina. Un menú en el siglo XIX", en J. Le Goff y P. Nora, dirs. Hacer la historia. Volumen III. Nuevos temas, Barcelona, Laia (Historia/Papel, 451), 1980, pp. 197-223.

Bernabé, Alberto, et. al. Conferencias culinarias, Barcelona, Tusquets (Los 5 sentidos, 17), 1982.

Bolens, Lucie. La cocina andaluza. un arte de vivir. siglos XI-XIII, Madrid, EDAF (Clío, 23), 1992.

Carcer y Disdier, Mariano de. Apuntes para la historia de la transculturación indoespañola, México, Universidad Nacional Autónoma de México/Instituto de Historia, 1953.

Carrera Stampa, Manuel. "Las ferias novohispanas", Historia mexicana, México, El Colegio de México, no. 7, vol. II:3, enero-marzo 1953, pp. 319-342.

Casanova, Rosa y Marco Bellingeri. Alimentos, remedios, vicios y placeres. Breve historia de los productos mexicanos en Italia, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia/ Dirección de Estudios Históricos/Organización de Estados Americanos, 1988.

Casillas, Leticia y Luis A. Vargas. "La alimentación entre los mexicanos", en Varios, Historia general de la medicina en México, México, UNAM/Academia Nacional de Medicina, vol. 1, 1984.



- Castelló Yturbide, Teresa. Presencia de la comida prehispánica, México, Fomento Cultural BANAMEX, 1987.
- 
- \_\_\_\_\_. Colorantes naturales de México, México, Industrias Resistol, 1988.
- Domingo, Xavier. De la olla al mole, Madrid, Ediciones Cultura Hispánica, 1984.
- 
- \_\_\_\_\_. La mesa del Buscón, Barcelona, Tusquets (Los 5 sentidos), 1981.
- Eléxpuru, Inés y Margarita Serrano. Al Andalus. Magia y seducción culinarias, Madrid, Al-Fadila, Instituto Occidental de Cultura Islámica, 1991.
- Elías, Norbert. "La compostura en la mesa", en su EL proceso de civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas, México, Fondo de Cultura Económica (Obras de Sociología), 1989, pp. 129-170.
- Espinet, Miguel. El espacio culinario. De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX, Barcelona, Tusquets, 1984.
- Espinosa Cortés, Luz María. Contribución al estudio del hambre en la sociedad novohispana, siglo XVIII, México, Instituto Nacional de la Nutrición (Historia del hambre en México, 2), 1986.
- Farga, Amando. Historia de la comida en México, México, Costa Amic, 1968.
- Flandrín, Jean-Louis. "La distinción a través del gusto", en Ph. Ariés y G. Duby, coords. Historia de la vida privada. 5 El proceso de cambio en la sociedad del siglo XVI a la sociedad del siglo XVIII, Argentina, Taurus, 1a. reimpresión, 1991, pp. 267-309.
- García Acosta, Virginia. "Los panes y sus precios en ciudades novohispanas", Papeles de la Casa Chata, México, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, no. 2, 1986, pp. 3-16.
- 
- \_\_\_\_\_. "La alimentación en la ciudad de México: el consumo del pan en el siglo XVIII", Historias, INAH/Dirección de Estudios Históricos, no. 19, octubre-marzo, 1988, pp. 73-80.
- 
- \_\_\_\_\_. Las panaderías, sus dueños y sus trabajadores. Ciudad de México, México, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, 1989.

- \_\_\_\_\_. Los señores del maíz. Tecnología alimentaria en Mesoamérica, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes/Dirección General de Publicaciones/Pangea Editores, (Los señores...), 1990.
- García Sáiz, María Concepción. Las castas mexicanas. Un género pictórico americano, Milán, Ollivetti, 1989.
- León García María del Carmen. "Sabores del siglo XVI. Productos alimentarios de América y Europa", Coloquio La trascendencia del primer viaje de Cristóbal Colón, Villahermosa, Tabasco, mecanuscrito, octubre 1991.
- Lovera, José Rafael. Historia de la alimentación en Venezuela, Caracas, Monte Avila Editores, 1988.
- Martínez, José Luis. Pasajeros de Indias. Viajes trasatlánticos en el siglo XVI, Madrid, Alianza (Alianza Universidad, 355), 1983.
- \_\_\_\_\_. El mundo privado de los emigrantes en Indias, México, Fondo de Cultura Económica (Cuadernos de la Gaceta, 82), 1992.
- Martínez Llopis, Manuel. "Las grandes cocinas en el Renacimiento", Revista de Occidente, Madrid, no. 55, diciembre 1985, pp. 49-62.
- \_\_\_\_\_. Historia de la gastronomía española, Madrid, Alianza (El libro de bolsillo, 1378), 1989.
- Rodríguez Rivera, Virginia. La comida en el México antiguo y moderno, México, Pomarca, 1965.
- Simón Palmer, María del Carmen. La alimentación y sus circunstancias en el Real Alcázar de Madrid, Madrid, Instituto de Estudios Madrileños, 1982.
- Sol, Gonzalo. "La cocina abacial", Revista de Occidente, Madrid, no. 55, diciembre 1985, pp. 37-48.
- Viqueira, Juan Pedro. "El sentimiento de la muerte en el México ilustrado del siglo XVIII a través de dos textos de la época", Relaciones. Estudios de historia y sociedad, Morelia, El Colegio de Michoacan, no. 5, invierno 1981, pp. 27-62.



## EDUCACION, MUJERES Y FAMILIA

- Calvo, José. Así vivían en el Siglo de Oro, Madrid, Anaya, (Biblioteca Básica de Historia, Vida cotidiana), 1989.
- Castañeda, Carmen. "La formación de la pareja y el matrimonio", en Pilar Gonzalbo, coord. Familias novohispanas. Siglos XVI al XIX, México, COLMEX/Centro de Estudios Históricos/Seminario de Historia de la Familia, 1991, pp. 73-90.
- Defourneaux, Marcelin. La vida cotidiana en España en el Siglo de Oro, Buenos Aires, Hachette, 1966.
- Giraud, François. "Mujeres y familia en Nueva España", en Carmen Ramos, et. al. Presencia y transparencia. La mujer en la historia de México, México, El Colegio de México, 1987, pp. 61-77.
- Gonzalbo Aizpuru, Pilar. Las mujeres en la Nueva España. Educación y vida cotidiana, México, El Colegio de México, 1987.
- \_\_\_\_\_. Historia de la educación en la época colonial. La educación de los criollos y la vida urbana, México, El Colegio de México/Centro de Estudios Históricos, 1990.
- Huften, Olwen. "Mujeres, trabajo y familia", en G. Duby y M. Perrot, coords. Historia de las mujeres. 3 Del Renacimiento a la Edad Moderna, Madrid, Taurus, 1992, pp. 23-65.
- Lavrin, Asunción. "El escenario, los actores y el problema", introducción al trabajo que coordina, Sexualidad y matrimonio en la América hispánica, siglos XVI-XVIII, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes / Grijalbo (Los noventa, 67), 1991, pp. 13-52.
- Ledesma, Francisco. Documentos de buena crianza. Compuestos por el poeta y maestro \_\_\_\_\_, y ahora nuevamente enmendados y añadidos con algunas reglas de bien vivir. por Juan de Lagunas, Madrid, María Quiñones, 1651.
- León García, María del Carmen. "Vida cotidiana de Tenango del Valle en el siglo XVIII. Algunos miembros de la familia Guzmán", Tenango del Valle, El Colegio Mexiquense, Mesa Itinerante Tenango del Valle en el tiempo, mecanuscrito, 30 de julio 1992.
- Muriel, Josefina. Cultura femenina novohispana, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, (Historia novohispana), 1982.





INAH ENAH  
SEP

BIBLIOTECA  
GUILLERMO BONFIL B.

- \_\_\_\_\_. "La transmisión cultural en la familia criolla novohispana", en Pilar Gonnzalbo, coord. Familias novohispanas. Siglos XVI al XIX, México, El Colegio de México, Centro de Estudios de Historia, Seminario de historia de la familia, 1991, pp. 109-122.
- Pescador, Juan Javier. "La familia Fagoaga y los matrimonios en la ciudad de México en el siglo XVIII", en P. Gonzalbo, coord. Familias novohispanas. Siglos XVI al XIX, México, El Colegio de México, Centro de Estudios de Historia, Seminario de historia de la familia, 1991, pp. 203-226.
- Power, Eileen. "La esposa del Ménagier. Un ama de casa parisiense en el siglo XIV", en su Gente de la Edad Media, Buenos Aires, Editorial Universitaria (Biblioteca de la U.B.A., 90), 1986, pp. 124-159.
- Rabell, Cecilia. "Estructuras de la población y características de los jefes de los grupos domésticos en la ciudad de Antequera (Oaxaca)", en P. Gonzalbo, coord. Familias novohispanas. Siglos XVI al XIX, México, El Colegio de México, Centro de Estudios de Historia, Seminario de historia de la familia, 1991, pp. 273-298.
- Sonnet, Martine. "La educación de una joven", en G. Duby y M. Perrot, coords. Historia de las mujeres. 3 Del Renacimiento a la Edad Moderna, Madrid, Taurus, 1992, pp. 129-165.
- Tanck de Estrada, Dorothy. "La enseñanza de la lectura y de la escritura en la Nueva España, 1700-1821", en Seminario de historia de la educación en México, Historia de la lectura en México, México, El Colegio de México/Ediciones del Ermitaño, 1988, pp. 49-93.
- Twinam, Ann. "Honor, sexualidad e ilegitimidad en la Hispanoamérica colonial", en Asunción Lavrín, coord. Sexualidad y matrimonio en la América hispánica, siglos XVI-XVIII, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Dirección General de Publicaciones/Grijalbo, (Los noventa, 67), 1991, pp. 127-159.

#### ESTADO DE MEXICO

- Bribiesca Sumano, María Elena, et. al. Catálogo de protocolos de la notaría número uno de Toluca, 1634-1761, Toluca, Universidad Autónoma del Estado de México, Centro de Investigación en Ciencias Sociales y Humanidades, vol. VII, mecanuscrito, 1991.
- Lockhart, James. "Españoles entre indios: Toluca a fines del siglo XVI", en Manuel Miño Grijalva, comp. Haciendas, pueblos



y comunidades. Los Valles de México y Toluca entre 1530 y 1916, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Dirección General de Publicaciones (Regiones), 1991, pp. 52-116.

Menegus, Margarita. "La participación indígena en los mercados del Valle de Toluca", Coloquio Internacional Circuitos mercantiles, mercados y región en Latinoamérica, siglos XVIII-XIX, México, Instituto Mora/UNAM/CONACYT, mecanuscrito, marzo 1993.

Romero Quiroz, Javier. Tenango, villa heroica, México, Patronato Profomento Turístico y Arqueológico de Tenango del Valle, 1968.

Trujillo Díaz, Guadalupe. Monografía municipal de Tenango del Valle, México, Gobierno del Estado, sin fecha.

Tutino, John. "Los españoles de las provincias. Los pueblos de indios y las haciendas: sectores interrelacionados de la sociedad agraria en los Valles de México y Toluca, 1750-1810", en Manuel Miño Grijalva, Haciendas, pueblos y comunidades. Los Valles de México y Toluca entre 1530 y 1916, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Dirección General de de Publicaciones (Regiones), 1991, pp. 160-185.

Wood, Stephanie. "Gañanes y cuadrilleros formando pueblos. Región de Toluca; época colonial", en Manuel Miño Grijalva, coord. Mundo rural, ciudades y población del Estado de México, Toluca, El Colegio Mexiquense/Instituto Mexiquense de Cultura, 1990, pp. 91-143.

\_\_\_\_\_. "La evolución de la corporación indígena en la región del Valle de Toluca, 1550-1810", en Manuel Miño Grijalva, comp. Hacienda, pueblos y comunidades. Los Valles de México y Toluca entre 1530 y 1916, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Dirección General de , Publicaciones (Regiones), 1991, pp. 117-142. /

## MAPAS

Ewald, Ursula. "Un mapa de la Nueva España", Historias, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Dirección de Estudios Históricos, no. 12, enero-marzo, 1986, pp. 103-105.

Macazaga Ordoño, César. Nombres geográficos de México, México, Innovación, 1980.

Secretaría de Programación y Presupuesto. Carta topográfica, DETENAL, Dirección General de Estudios del Territorio Nacional, escala 1:50 000, abril 1979.

## DICCIONARIOS

- Arenas, Pedro de. Vocabulario manual de las lenguas castellana y mexicana, Ciudad de México, Henrico Martínez, 1611 [facsimil, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, Instituto de Investigaciones Filológicas, 1982].
- Beristáin, Helena. Diccionario de retórica y poética, México, Porrúa, 1985.
- Boyd-Bowman, Peter. Léxico hispanoamericano del siglo XVI, London, Tamesis Books Limited, 1972.
- Cabrera, Luis. Diccionario de aztequismos, México, Oásis, 6a. edición, 1988.
- Corominas, Joan. Diccionario crítico etimológico de la lengua castellana, Madrid, Gredos, 3a. reimpresión, 1976.
- Delgado, Carlos. Diccionario de gastronomía, Madrid, Alianza (El libro de bolsillo, 1099), 1985.
- Moliner, María. Diccionario de uso del español, Madrid, Gredos, 1967.
- Real Academia Española. Diccionario de Autoridades, Madrid, Viuda de Francisco del Hierro, 1732, [facsimil, Madrid, Gredos, (Biblioteca románica hispánica, V), 1964].
- \_\_\_\_\_. Diccionario histórico de la lengua española, Madrid, 1974.

## HISTORIA DEL ARTE ARTES APLICADAS

- Curiel, Gustavo. "Cuatro inventarios de bienes de particulares del Real de Minas de San José del Parral. Siglo XVIII", Actas del segundo congreso de historia regional comparada, Ciudad Juárez, Chihuahua, Universidad Autónoma de Ciudad Juárez, 1991, pp. 249-279.
- Sisto, Eugenio. "Las artes aplicadas, patrimonio cultural", Memorias del VII coloquio nacional de museos. «Museos y patrimonio», Puebla, Gobierno del Estado/CONACYT/CNCA/ICOM, julio 1989, pp. 41-43.
- Victoria, José Guadalupe. "Artes aplicadas o artes industriales", Boletín bimestral, México, Museo Franz Mayer, no. 40, noviembre-diciembre 1990, pp. 6-7.



## LITERATURA

- Camba, Julio. La casa de Lúculo o El arte de comer, Madrid, Espasa-Calpe (Austral, 343), 8a. edición, 1979.
- Dinesen, Isak. "El banquete de Babette", en su Anécdotas del destino, Madrid, Alfaguara (Literatura), 2a. edición, 1986, pp. 31-75.
- Esquivel, Laura. Como agua para chocolate. Novela de entregas mensuales con recetas, amores y remedios caseros, México, Planeta, 1989.
- Fernández González, Manuel. El cocinero de su majestad. Memorias del tiempo de Felipe III, Buenos Aires, Sopena (Biblioteca Mundial Sopena), 2 tomos, 1939.
- Fernández, Sergio, comp. Sor Juana Inés de la Cruz. Una antología general, México, Secretaría de Educación Pública/Universidad Nacional Autónoma de México (Clásicos americanos, 11), 1982.
- Galey, Matthieu. Con los ojos abiertos. Conversaciones con Marguerite Yourcenar, Barcelona, Plaza y Janes (El Ave Fénix, 117), 1989.
- Pérez-Reverte, Arturo. El club Dumas o La sombra de Richelieu, Madrid, Aguilar (Alfaguara hispánica, 102), 5a. edición, 1993.
- Prieto, Guillermo. "Memorias de mis tiempos", en Clásicos de la literatura mexicana, Los relatos de costumbres, México, Promexa (Gran colección de la literatura mexicana), 2a. edición, 1991.

## INDICE DE GRAFICOS, CUADROS Y LISTADOS

|                                                                                           |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Esquema de la carpeta abierta (interior) .....                                            | 24  |
| Esquema de la carpeta abierta (exterior) .....                                            | 25  |
| Encuadernación de libro de medio pliego 1 .....                                           | 28  |
| Encuadernación de libro de medio pliego 2 .....                                           | 29  |
| Encuadernación de libro de medio pliego 3 .....                                           | 30  |
| Relación de páginas en blanco .....                                                       | 33  |
| Tamaños de pliegos de papel y su uso .....                                                | 48  |
| Pontizones y verjurado en un medio<br>pliego de papel .....                               | 59  |
| Filigranas en el libro de Dominga de Guzmán .....                                         | 66  |
| Mapa Península Ibérica, localización de Bigorre .....                                     | 73  |
| Filigranas registradas por Hans Lenz .....                                                | 75  |
| Filigranas que registra Cristina Sánchez Bueno .....                                      | 76  |
| Marcas de agua incompletas .....                                                          | 83  |
| Filigranas registradas por<br>Cristina Sánchez Bueno y Hans Lenz .....                    | 85  |
| Muestra de las trece letras distintas<br>que aparecen en el libro de Dominga .....        | 91  |
| Pedazos de hoja sueltos que muestran<br>otras tres letras diferentes .....                | 94  |
| Relación de la frecuencia con que<br>aparecen las diferentes letras en el documento ..... | 97  |
| Listado de 358 recetas de cocina .....                                                    | 108 |
| Fechas y lugares registrados en la sección invertida .....                                | 125 |
| Mapa 1. Valle de Toluca .....                                                             | 130 |
| Mapa 2. Región de Toluca .....                                                            | 131 |